JACOPO GATTO

HOEPLI

JACOPO GATTO

HOEPLI

UN
BIR
RAIO
IN CUCINA
STORIA, CARATTERISTICHE
E ABBINAMENTI
DEGLI STILI
DI BIRRA

JACOPO GATTO

UN BIRRAIO IN CUCINA

Storia, caratteristiche e abbinamenti degli stili di birra

fotografie di

MARCO MAITTI

EDITORE ULRICO HOEPLI MILANO

La prima degustazione

«Papà voglio bere quello che bevi tu».
«Questo è whiskey. Scordatelo».
«Allora posso provare dall’altro bicchiere?».
«Bagnaci solo le labbra».
Lo feci - ovviamente senza seguire le istruzioni - e l’amaro colpì le mie giovani papille come un pugno sferrato dal cielo.
Aspettai, guardandomi furtivamente attorno, ma la Tv era in combutta con il naturale, distratto disinteresse che nei primi anni 80 si riservava ai figli, quando la televisione commerciale aveva il mistico potere di nasconderci senza muoverci - e questo mi aprì una finestra di pochi secondi per fare quello che sentivo di dover fare. Tutti abbiamo il diritto di fare quello che dobbiamo fare. O no?
Beh, nel mio caso, ciò che sentivo di dover fare era tracannare di nascosto una bella sorsata della bevanda dorata che splendeva attraverso quell’imponente bicchiere trasparente. A pensarci ora, ancora mi viene da ridere.
I ricordi a questo punto si fanno meno nitidi, e non mi sorprende sia così.
Ma tant’è, e ringrazio il fato per avermi fatto nascere in una famiglia trentinaveneta-toscana e non negli Stati Uniti, dove avrei dovuto aspettare anni per assaggiare la prima birra - che avrei probabilmente bevuto a testa in giù durante un discutibile party.
Torniamo al momento della prima degustazione.
Era spigolosamente amara - non mi piaceva l’amaro allora, ora l’adoro.
Gasata, al di là delle mie aspettative - lunga vita all’anidride carbonica.
Dolce, di una dolcezza sottile che si nascondeva imbarazzata dietro altri sapori - ed è un bene, perché non amo i dolci - e ricca di tante altre sfumature che mi confusero, innamorandomi di lei.
Ci misi almeno cinque minuti per realizzare che sì, mi era piaciuta parecchio.
Sei minuti dopo stavo russando.
Avevo sette anni.
Forse otto.
Magari nove.
Chi se lo ricorda…
Grazie mamma che eri in cucina.
Grazie papà distratto.

Questo libro è dedicato ai miei genitori
Andrea e Viviana
per l’infinito amore
e l’infinita pazienza

INDICE

PREFAZIONE

Anni fa, quando studiavo da birraio, cercai un libro che mi aiutasse a orientarmi tra i tanti stili di birra esistenti.

Volevo che fosse conciso e facile, che illustrasse la storia e le caratteristiche delle birre, ma soprattutto che organizzasse l'immensa varietà di categorie e sotto categorie in modo intuitivo. Di certo una semplificazione eccessiva è destinata a scontrarsi con ostacoli insormontabili, ma questo non è motivo per arrendersi prima di provarci. Esistono tanti modi di raggruppare le birre, è quindi lecito scegliere la propria strada. La mia è un percorso tracciato attraverso il tempo, come un racconto che si sviluppa nel modo più lineare possibile nonostante l'oggetto della storia sia fatto di eventi che si sovrappongono e accadono contemporaneamente in molti luoghi.

Il fine è creare un quadro che faciliti la comprensione degli stili di birra, per arrivare a scegliere con consapevolezza cosa ordinare in birreria, cosa comprare al supermercato o in un beer shop, ma soprattutto per portare il proprio gusto a un livello di complessità superiore, poiché è indiscutibile che la capacità di godere - di qualsiasi cosa - sia intimamente e proporzionalmente legata alle conoscenze di cui disponiamo.

L'altra faccia di questo libro riguarda i sapori, tanto delle birre quanto della loro interazione col cibo. Nello specifico, con quello italiano.

Quando iniziai a scrivere articoli sull'argomento, cercai testi che lo trattassero e scoprii che l'offerta era più che scarsa.

I birrai artigianali italiani si cimentano da anni con ogni stile del mondo, eppure si consigliano spesso abbinamenti folclorici o territoriali (per esempio, Pilsner tedesche e würstel). Iniziai quindi a sperimentare usando un approccio scientifico, analizzando l'incontro di ogni birra con ogni singolo ingrediente.

La stessa procedura è stata applicata anche nella creazione delle ricette che troverete più avanti. Ho scelto di proporre solo piatti semplici, dove il contributo della birra è facilmente riconoscibile, e tutti realizzabili con ingredienti tipici

della nostra cucina, quelli che si trovano nella dispensa di ogni casa italiana.

È stato un percorso lungo, a tratti snervante ma elettrizzante quando centravo l’obiettivo.

La verità è che non esiste ancora un sentiero definito e queste sperimentazioni sono un timido primo passo, perché per avere una vera evoluzione c’è bisogno - così com’è stato nei secoli passati per consolidare quella che chiamiamo “tradizione” - di far entrare la birra nella quotidianità; è dunque necessario il contributo di tutti, perché l’unico modo di consolidare nuove tradizioni è farlo insieme. Per fortuna il panorama attuale, fatto di birrai geniali e birre da perdere la testa, è tutto ciò che occorre.

INTRODUZIONE

Lo scopo principale di questo libro è presentare gli stili di birra più diffusi per rendere più piacevole e semplice la loro degustazione e il loro utilizzo in cucina.

Al centro di tutto c'è la birra artigianale italiana, che pur avendo una storia relativamente giovane sta vivendo ora la sua età dell'oro.

I testi che trattano la birra cominciano spesso con lunghe dissertazioni sugli ingredienti, le tecniche produttive, le attrezzature e quant'altro; ne esistono molti e molto esaustivi, eviterò quindi di trattare tali argomenti consigliandovi, se foste interessati, di rivolgervi all'ampia letteratura già presente sull'argomento.

Detto ciò, alcune brevi considerazioni per introdurre i meno esperti in materia sono d'obbligo, a cominciare dalla differenza tra basse e alte fermentazioni.

Le birre a bassa fermentazione sono dette "lager" - termine tedesco traducibile con "cantina" o "magazzino", luoghi che erano usati per far fermentare e maturare la birra prima dell'invenzione della refrigerazione artificiale - per due ragioni: i lieviti utilizzati sono del tipo *Saccaromyces Carlsbergensis* (detti anche *Pastorianus)* che per trasformare gli zuccheri in alcol e anidride carbonica richiedono basse temperature, 6-14 gradi centigradi. Una volta concluso il processo di fermentazione (7-20 giorni) si depositano sul fondo del tino.

Le birre ad alta fermentazione sono le "ale", i lieviti usati sono detti *Saccaromyces Cerevisiae*, che lavorano a temperature comprese tra i 15 e i 30 gradi centigradi, e una volta terminata la fermentazione (3-7 giorni) risalgono verso la parte alta del tino per poi galleggiare in superficie.

Un'altra differenza rilevante è l'impronta che danno alla birra: quando i lieviti lavorano ad alte temperature si "stressano" e ciò comporta la nascita di composti, come ad esempio gli *esteri* (composti organici formati dalla reazione di un alcol o un fenolo con un acido o un suo derivato) che possono conferire note speziate, fruttate e altro.

I lieviti lager, invece, donano un profilo aromatico e gustativo più pulito e con meno sfumature, anche grazie alla lunga maturazione che permette il riassorbimento di alcuni composti chimici.

Esiste però anche una terza categoria, quella dei lieviti selvaggi. Per quanto siano usati ormai dai birrai di tutto il mondo, il paese simbolo delle fermentazioni spontanee è il Belgio, che da secoli usa i microorganismi presenti nell'aria di particolari zone per dare il via alla fermentazione.

In questo modo si ottengono profili aromatici complessi difficilmente replicabili in condizioni ambientali diverse.

Le birre prodotte in questo modo sono i Lambic, detti Sour Ale nei paesi anglosassoni, e le birre acide in Italia.

Una precisazione sulla nomenclatura: essendo la rivoluzione artigianale nata negli Stati Uniti per merito degli *homebrewers* (quelli che si fanno la birra in casa, per intenderci) è diventata consuetudine l'utilizzo dei nomi americani degli stili, da un lato per facilitare la comunicazione tra birrai di diversi paesi, dall'altro per via del *Beer Judge Certification Program* (BJCP), una sorta di manuale realizzato a cadenza regolare da un'organizzazione americana che mira a codificare in modo preciso le caratteristiche di ogni stile. Il manuale è utilizzato come materiale di studio per chi volesse sostenere l'esame per diventare giudice nei concorsi di birra internazionali.

Gli stili presenti in questo libro sono quelli che il BJCP considera “ufficiali”; le *speciality beers* non sono trattate.

Ultima precisazione: alcune parole saranno scritte a volte in maiuscolo e altre in minuscolo. Il motivo è semplice: lager è un termine generico che indica le birre a bassa fermentazione, ma lo stesso vocabolo, quando parte del nome di uno stile definito, (ad esempio American Lager) sarà scritto in maiuscolo. Stessa cosa nel caso di dunkel, minuscolo quando indica la parola “scuro” in tedesco, maiuscolo nel caso dello stile Münich Dunkel.

Ora qualche considerazione sugli abbinamenti birra-cibo.

A differenza del vino, ormai compagno indissolubile dell'esperienza gastronomica, la birra è ancora vista come una bevanda dissetante, estiva, da consumare lontano dai pasti fatta eccezione per il connubio con pizza o snack. Niente di più falso.

Le birre offrono un ventaglio di sapori e possibili abbinamenti di molto superiore al vino, coprendo le zone lasciate scoperte (ad esempio con gli asparagi, da sempre dito nella piaga dei consumatori di vino per colpa della “ferrosità” percepita all'incontrarsi dei due ingredienti).

L’Italia è terra di vini e non è facile scalfire la convinzione che la bevanda di Bacco sia non solo superiore ma più adatta ad accompagnare il cibo, ed è così perché nel tempo è riuscito a creare una narrazione che l’ha nobilitato.

Per cambiare paradigma, o meglio aggiungerne uno nuovo, è necessario creare una narrazione per la birra che stimoli e incuriosisca le persone a tentare percorsi inesplorati.

L’ostacolo principale è la quasi totale assenza di regole precise, e si deduce dalle tanti voci contrastanti. Non è raro imbattersi in grandi chef che propongono piatti gourmet da abbinare a birre improbabili o introvabili, solo per assecondare la moda del momento. Ciò non fa bene alla causa della birra, e ancora meno a chi si perde gratificanti esperienze culinarie per colpa di un’errata o confusa comunicazione.

Credo si debba partire dalle basi, da piatti e ingredienti semplici, e per farlo è giusto tenere a mente alcuni punti saldi.

Per prima cosa ricordare che gli abbinamenti sono essenzialmente di due tipi: per affinità o per contrasto.

Sembra semplice ma è importante notare che esistono sapori primari e secondari, di conseguenza la birra scelta può avere affinità col sapore primario di un piatto ed entrare in contrasto con quello secondario. L’unico modo è procedere secondo logica e per tentativi.

Altra regola dell’abbinamento perfetto è fare attenzione all’intensità: una birra troppo decisa coprirà il gusto di un piatto delicato e viceversa. Prima di azzardare un abbinamento è bene chiedersi l’intensità degli ingredienti presenti e agire di conseguenza.

Questo punto introduce il prossimo: fare attenzione agli elementi di contrasto. Le birre possono spingere sull’amaro o sulla dolcezza, ma sono fattori sempre presenti. Pensare che sia sufficiente un contrasto “frontale” del tipo piatto molto dolce e birra molto amara è un errore. Inoltre alcuni sapori sono naturalmente incompatibili, come nel caso di amaro e salato, poiché il primo ha l’effetto di potenziare la percezione del secondo.

In linea di massima tenere a mente che non è bene giocare su contrasti eccessivi e azzardati, e che le birre molto luppolate sono più difficili da incastrare di quelle che hanno un profilo aromatico più equilibrato o tendente al malto. Cercare sempre le armonie è l’ultimo consiglio.

Le birre possono avere molte sfumature che richiamano gli ingredienti presenti nel piatto. È bene assecondarli giocando sui vari livelli dei sapori.

Per fare un esempio, le Stout, di colore scurissimo per via dei malti tostati

fino quasi a bruciarsi, richiamano le note bruciate della carne alla griglia, e questo poiché entrambe subiscono la reazione di Maillard (complessa serie di fenomeni che si verificano durante l'interazione tra zuccheri e proteine ad alte temperature).

D'altra parte, le Stout sono altrettanto adatte ad accompagnare la componente salmastra delle ostriche (per motivi che saranno illustrati in seguito).

Tante sfumature, tante possibili armonie e affinità.

Un consiglio che è dato spesso è quello di trarre ispirazione dalle tradizioni culinarie dei paesi che bevono tanta birra e che la bevono da più tempo di noi, del resto il legame col territorio è spesso il modo più sicuro per non sbagliare.

È tutto. Cominciamo.

DOPPELBOCK E EISBOCK

ALTBIER E KÖLSCH

MÜNICH DUNKEL

MÄRZEN E RAUCHBIER

GOSE

SCHWARZBIER

WEIZEN

HELLES E DORTMUNDER

1

GERMANIA

Quanta birra c’è nell’intelligenza tedesca?
(Friedrich Nietzsche)

La Germania ha una tradizione birraria centenaria. È patria di lager e di alcune ale, per lo più di frumento.

Gran parte dell’attività brassicola era in origine concentrata nell’estremo Nord, tra le città della Lega anseatica, le prime a introdurre l’utilizzo del luppolo. Per lungo tempo, quando la Germania era ancora divisa in piccoli principati, le birre erano prevalentemente bianche o rosse, le prime luppolate e le seconde aromatizzate con il *gruit*, un composto di erbe e spezie spesso venduto a caro prezzo dalla Chiesa.

Colonia, Dortmund, Lipsia, sono solo alcune delle tante città che meritano di essere ricordate nella storia della birra tedesca, ma è forse la Baviera che ha dato il contributo più rilevante.

Nel tardo Medioevo la Baviera settentrionale divenne un nodo importante del commercio del luppolo e lo rimase per secoli.

Ai quei tempi i bavaresi importavano grandi quantità di birra da Einbeck, in Bassa Sassonia, dove la poca influenza della Chiesa aveva favorito la nascita di un fiorente mercato di birre luppolate, e ciò influenzò i produttori del posto.

Ci sono prove che testimoniano che già nel 1487 i birrai di Monaco erano obbligati a usare solo malto, luppolo e acqua, precedendo di mezzo secolo l’introduzione del *Reinheitsgebot*, la legge sulla purezza della birra che impose

l’utilizzo di quei soli ingredienti, rispettata ancora oggi con orgoglio da molti birrifici.

Alcuni ritengono che sia stato proprio il *Reinheitsgebot* ad aver frenato la creatività dei birrai tedeschi nei secoli a venire, che invece di puntare su sperimentazioni e novità sono tutt’oggi concentrati nell’armonizzazione esemplare degli ingredienti.

La birra tedesca è come il suo popolo: precisa, impeccabile e votata alla costante ricerca della perfezione.

DOPPELBOCK ED EISBOCK

In principio era pane liquido

Per quanto i rilevamenti compiuti nell'antico sito di Göbekli Tepe, in Turchia, proverebbero che già nel 15000 a.C. esisteva una bevanda fermentata prodotta con graminacee selvatiche, la storia ufficiale della birra inizia con i sumeri.

Cacciatori e raccoglitori erano attirati nei primi agglomerati urbani, dove barattavano la loro forza lavoro con pane d'orzo e con una zuppa ritenuta magica poiché inebriante.

Tanta era la richiesta che presto si trasformò nella prima vera moneta di scambio; non solo, le sue peculiarità mistiche diedero alla luce una dea che ne era la rappresentazione divina: Ninkasi.

L'inno a lei dedicato è la più antica testimonianza del processo di birrificazione. Correva l'anno 3000 a.C., o giù di lì.

Bagnando in acqua il pane d'orzo e lasciandolo a fermentare si otteneva il *kas*, prototipo della birra come la conosciamo oggi.

Lo stesso termine lo ritroviamo a metà del 1600, quando i monaci dell'ordine di San Francesco da Paola in Baviera confezionarono un barile della bevanda che li sostentava durante le quaresime per mandarlo al Papa.

Il loro "pane liquido" era così nutriente e inebriante che temevano di peccare indulgendo nel consumo, e solo il Santo Padre aveva il potere di liberarli dall'ansia del peccato.

Per fortuna il lungo viaggio fino a Roma rovinò la birra, e quando il pontefice assaggiò l'acida bevanda decretò che berla per quaranta giorni di fila fosse un nobile sacrificio in nome del Signore.

È forse per questo motivo che la prima Doppelbock della storia fu chiamata "Salvator", e ancora adesso, in suo onore, la maggior parte delle birre di questo stile utilizza nomi che terminano con la desinenza – *tor*.

Le Doppelbock fanno parte della grande famiglia delle "Bock", in tedesco

"caprone" – motivo ricorrente sulle etichette di questo stile - ma non è al diavolo che dobbiamo guardare se cerchiamo l'origine del nome bensì alla città di Einbeck in Bassa Sassonia, esportatrice già dal XIV secolo di una lager scura e forte che fu la progenitrice di tutte le Bock.

Se dai progenitori ci spostiamo ai figli, possiamo dire che la Doppelbock è involontariamente la mamma di un altro stile detto Eisbock *(eis* significa ghiaccio).

La leggenda narra che un giovane e pigro garzone di un birrificio di Kulmbach disobbedì all'ordine di spostare le botti dal cortile alla cantina provocandone il congelamento. La delusione del birraio divenne stupore quando, rimosso il ghiaccio, scoprì che la birra si era concentrata diventando semplicemente più alcolica. Una caratteristica distintiva di Doppelbock ed Eisbock, oltre alla corposità e al notevole tenore alcolico, è la dolcezza, causata da uno scarso utilizzo del luppolo che conferisce a queste birre una nota amara poco percettibile. Chiunque volesse avvicinarsi a questi stili può iniziare dalle capostipiti, la *Salavator* - ancora in produzione sotto il marchio Paulaner - per le Doppelbock, e per le Eisbock la *Kulmbacher Eisbock*.

CARATTERISTICHE

L’ampia varietà di colori delle Doppelbock è un primo indicatore del gusto: le più chiare – dal dorato intenso e dalla schiuma bianca e persistente - sono caratterizzate da un finale secco e da note tostate. Un colore più scuro, dall’ambrato al marrone chiaro, indica una maggiore intensità del gusto di malto accompagnato a volte da una punta di caramello; possono manifestarsi lievi aromi fruttati e di alcol.

Quando il colore tende al marrone scuro e la schiuma è color crema e poco persistente il gusto presenta forti note tostate ma mai torrefatte o bruciate e un leggero aroma di cioccolato.

In tutti e tre i casi è virtualmente inesistente il gusto del luppolo e l’amaro è sempre sovrastato dalla dolcezza. La sensazione in bocca è vellutata e piena e l’importante alcolicità non è mai bruciante.

Luogo d’origine **Doppelbock**:
Baviera, Germania, 1629

Fermentazione: **bassa** (lager)

Gradazione alcolica: **7° - 10°**

Temperatura di servizio: **7 - 10 °C**

Luogo d’origine **Eisbock**:
Kulmbach, Germania, XIX secolo

Fermentazione: **bassa** (lager)

Gradazione Doppelbock: **9° - 14°**

Temperatura di servizio: **7 - 10 °C**

Il gusto è sempre pulito, da lager, anche se nelle versioni più chiare è comune notare una maggiore secchezza accompagnata da un amaro più consistente dovuto alla maggiore luppolatura; dall'altra parte, le versioni scure, oltre a spingere di più sulla dolcezza possono far emergere maggiormente la componente fruttata.

Ciò le rende mediamente più complesse delle sorelle chiare ma non per questo più buone.

ABBINAMENTI

Le note maltate di queste birre possono inizialmente apparire ai meno esperti come problematiche, sia che si intenda abbinarla, sia che la si utilizzi come ingrediente di un piatto dal gusto italico. Niente di più sbagliato. Nella cucina tedesca è tradizione sposarla tanto a carni quanto a pesci, specie quelli grassi, e non c'è motivo per cui questa specificità non possa essere trasferita nell'ampio spettro dei sapori nostrani.

Per iniziare ogni Doppelbock, chiara o scura che sia, regala grandi soddisfazioni con formaggi a media stagionatura e con gli affettati, soprattutto quelli in cui la componente grassa è più pronunciata, ad esempio salami a grana grossa, coppa e lardo di Colonnata.

Bicchiere: **Pokal** o **Paulaner Salvator Glass**

Birre consigliate*:
1 - Lambrate - Birrificio Lambrate
2 - Due Mondi - Croce di Malto
3 - Doppelbock - Birra Elvo

* Le birre consigliate in questa sezione, qui e per tutto il libro, non sono in ordine di preferenza ma casuale. Sono inoltre, tutte, rigorosamente italiane.

La sua natura dolce la rende inaspettatamente gradevole col piccante, da provare quindi con soppressata calabrese e affini.

Meno incline all'abbinamento coi primi piatti è invece un jolly sui secondi, purché intensi e saporiti. Un connubio speciale è quello con l'anatra, tanto se la si usa per accompagnare quanto come ingrediente per glassare. Si scegliesse infine di sposarla ai dolci, meglio volgersi alle Doppelbock più scure, dove i sentori di cioccolato, caramello e il leggero fruttato offrono soddisfacenti soluzioni su un ampio spettro della tradizione dolciaria italiana. In cucina si rivela utile in diversi ambiti: come aggiunta a zuppe, sughi

di carne e fondute, ma anche per marinare la carne o nella caramellizzazione di un ingrediente.

Petto d’anatra glassato con riduzione di Doppelbock miele e aceto balsamico

Ingredienti per 4 persone:

800 GR. DI PETTO D’ANATRA

MEZZO PORRO TAGLIATO A FETTE

3 SPICCHI D’AGLIO

3 CUCCHIAI DI ACETO BALSAMICO

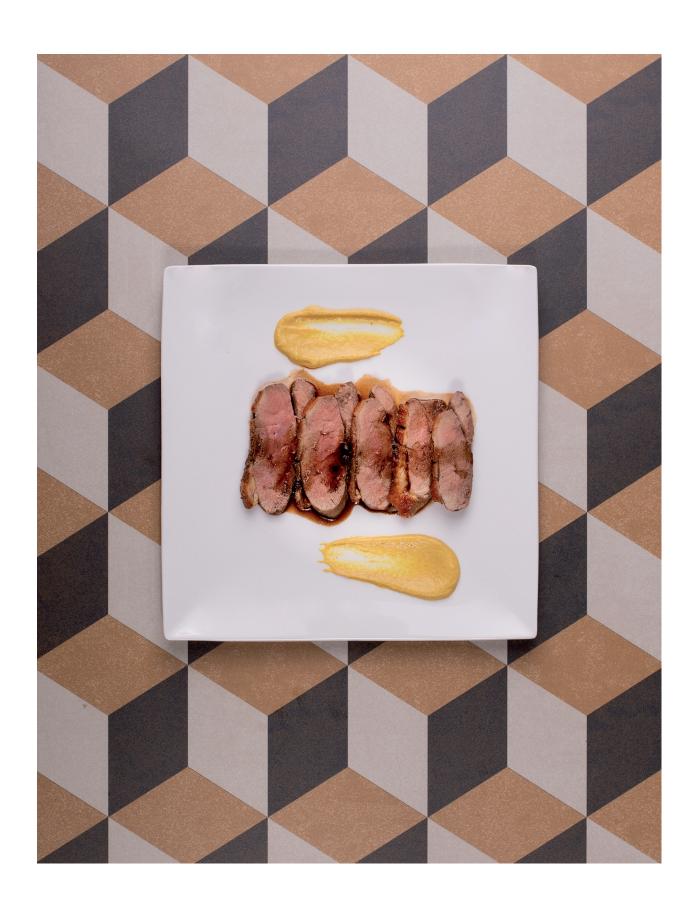
1 CUCCHIAIO DI MIELE

100 ML. DI BIRRA DOPPELBOCK

10 FOGLIE DI SALVIA

SALE E PEPE Q.B.

Preriscaldare il forno a 200 °C. Pulire il petto d’anatra rimuovendo il grasso in eccesso e tenerlo da parte. Praticare dei tagli a griglia sulla pelle e massaggiarla con sale e pepe. Rosolare la carne a fuoco vivace in una casseruola antiaderente dalla parte della pelle per 10 minuti circa o comunque finché questa risulterà croccante, dopodiché girarla e aggiungere gli spicchi d’aglio, il porro tagliato a fette, le foglie di salvia e il grasso messo da parte e continuare la cottura per altri 10 minuti. Trasferire la carne in forno per 10 minuti dopodiché prelevare la casseruola, rimuovere la carne e farla riposare nell’alluminio per altri 10 minuti.

Recuperare 2-3 cucchiai del fondo di cottura e metterli in una padella antiaderente col fuoco al minimo insieme alla birra, al miele e all’aceto balsamico. Aspettare finché avrà perso almeno metà del suo volume e avrà raggiunto una buona densità. Tagliare a fette il petto d’anatra e irrorarlo con con la glassa. Servire subito.

ALTBIER E KÖLSCH

Tra due mondi

“La geografia è destino” recitava un verso di Giovanni Lindo Ferretti, e la storia di queste birre ne è la prova.

La città di Colonia ha una lunga tradizione birraia le cui prime tracce sono databili intorno all’800 d.C..

La posizione geografica della città, a metà strada tra Monaco di Baviera e Londra, e gli intensi rapporti commerciali durante tutto il Medioevo, condizionarono la produzione brassicola.

A metà del 1200 la fabbricazione di birra era una delle attività principali della città, tanto che quando nel 1396 si formò il primo consiglio comunale ne faceva parte anche una corporazione di birrai.

La principale caratteristica dei prodotti del posto era l’utilizzo di lieviti ad alta fermentazione, trattati però come se fossero a bassa per via del lungo riposo al freddo.

Il risultato erano birre con tratti simili alle ale inglesi ma maturate come lager tedesche. Altra caratteristica era l’assenza di luppolo, che per quanto già diffuso in altre regioni dell’odierna Germania, a Colonia era sostituito da un miscuglio di spezie ed erbe aromatiche macerate chiamato *gruit*.

Non ci sono fonti certe ma sembra che il suo commercio, tanto quanto il segreto della sua ricetta, fosse controllato dall’Arcivescovo di Colonia.

L’avversione per il luppolo venne però sconfitta circa un secolo dopo, ma non quella per le lager, tanto che nel 1603 si impose l’obbligo di produrre solo birre ad alta fermentazione secondo il “vecchio” stile (“alt” in tedesco). Era addirittura previsto un solenne giuramento che se infranto provocava l’istantaneo esilio fuori dalle mura urbane.

Così accadde che le lager proliferarono attorno alla città, e per quanto la legge cercasse di impedirlo, i cittadini sgattaiolavano regolarmente fuori dalle mura per gustare la bevanda proibita.

Si andò avanti così fino alla fine del 1700, quando i produttori di ale si arresero alle lager. Le vecchie “Alt” del giuramento, per motivi non del tutto chiari, finirono per essere associate alla vicina Düsseldorf, e ancora oggi, ordinando una pinta in quella città, è facile che ci sia servita un’Altbier.

Le ale che si bevono oggi a Colonia (Köln in tedesco) si chiamano Kölsch, forse per distinguersi dalle vecchie Alt, lievemente più scure. La chiarissima declinazione diffusa oggi è un’invenzione del XIX secolo, e non esistono dati precisi della sua ricetta che siano precedenti al 1980.

CARATTERISTICHE

Le Kölsch odierne sono birre dal carattere delicato, dove la maltosità latente e la lieve luppolatura lasciano spazio a note floreali, erbacee e a volte speziate.

Il sottile fruttato presente nell'aroma è sempre di mela, pera o ciliegia. Il colore giallo pallido, spesso brillante e molto pulito per via della lagerizzazione, è accompagnato da una schiuma candida.

Al palato si presentano rotonde e morbide, con un buon equilibrio tra amaro e dolce e lievi note di cereale che superano di poco la leggera luppolatura, che può ricordare tanto l'erbaceo quanto il fruttato o lo speziato.

Nel retrogusto è presente un tocco aspro. Medio il corpo e la carbonazione.

Sono birre da bere giovani e perfette per l'estate grazie alla freschezza del gusto e a un tenore alcolico molto moderato. Ben bilanciate anche le sorelle Altbier, che si presentano con un colore più scuro, dal ramato al marrone, mentre la schiuma, densa e persistente, è color crema.

Complesso l'aroma, che alterna ricchi sentori di frutta secca, crosta di pane e cereali da un lato, luppoli speziati, erbacei, floreali e pepati dall'altro.

La presenza di una lieve nota metallica è accettata e non è da considerarsi un errore. In bocca ricorda la Kölsch ma è più decisa, soprattutto per quanto riguarda la maltosità. Del tutto assente l'asprezza per quanto possa presentare, a volte, una lieve astringenza.

Corpo e carbonazione simili alle Kölsch, pressoché identico il tenore alcolico.

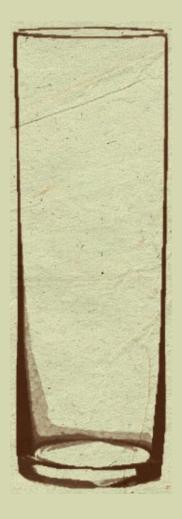
Luogo d'origine:
Colonia, Renania Settentrionale - Vestfalia, Germania, data incerta

Fermentazione: **alta** (ibrido ale - lager)

Gradazione alcolica: **4,4° - 5,2°** (**Kölsch**)

Temperatura di servizio: **4 - 7 °C**

Gradazione alcolica: **4,3° - 5,5°** (**Altbier**)

Temperatura di servizio: **7 - 10 °C**

Bicchiere: **Stange**

Birre consigliate:
1 - Hauria - Croce di Malto
2 - Stria - Toccalmatto
3 - Rodersch - BI-DU

ABBINAMENTI

È sugli abbinamenti che Kölsch e Altbier differiscono maggiormente: il carattere più forte dato dai malti più scuri usati per le Alt le indirizza prevalentemente su primi piatti saporiti, pollame e pesci, anche grassi. Ottimo l'abbinamento con la trota affumicata. Le Kölsch, con la loro freschezza e l'elegante speziatura sono invece più affini ad aperitivi e stuzzichini vari, che siano olive, tramezzini, patatine… poco incisive sui primi piatti,

migliorano sui secondi, carni bianche su tutti; bene anche con molti prodotti ittici, meglio crudi che cotti. Non disdegnano formaggi freschi e affettati delicati.

Possono essere usate per impreziosire una salsa, ad esempio la maionese.

Deboli invece sui dessert, dove le Altbier riguadagnano qualche punto.

Pomodori ripieni con maionese alla Kölsch

Ingredienti per 4 persone:

8 POMODORI MATURI GRANDI

500 GR. DI TONNO IN SCATOLA

2 UOVA SODE

100 GR. DI CAPPERI

1 CIUFFO DI PREZZEMOLO

Per la maionese

2 TUORLI D'UOVO

330 ML. DI BIRRA KÖLSCH

1 CUCCHIAINO DI SENAPE

250 ML. DI OLIO DI SEMI

MEZZO LIMONE

SALE Q.B.

Iniziare dalla maionese: versare la birra in un pentolino e farla sobbollire a fiamma bassa per circa 10 minuti. Una volta ridotta lasciar riposare la birra mentre si prepara il resto finché sarà a temperatura ambiente.

Montare due tuorli d'uovo insieme a un pizzico di sale e all'olio usando una frusta, meglio se elettrica. Ricordarsi di versare l'olio a filo continuando a mescolare finché avrà raggiunto una buona cremosità.

A questo punto aggiungere la riduzione di birra alla maionese.

Preparare due uova sode; appena pronte lavare i pomodori, tagliare la parte superiore, svuotarli delicatamente e salare appena l'interno. Sminuzzare insieme le uova sode, il tonno, i capperi, il prezzemolo, e aggiungere la maionese. Mescolare per amalgamare il tutto e usare il composto per farcire i pomodori. Trasferire in frigo per mezz'ora prima di servire.

MÜNICH DUNKEL

Il primo stile ufficiale

Un termine che è bene imparare per destreggiarsi tra le tante birre germaniche è "dunkel", letteralmente "scuro" in tedesco.

È comune pensare alle lager come a birre chiare, ma fino al XIX secolo la tecnologia rendeva difficile la loro produzione e la maggior parte delle birre avevano un colore che andava dal rossiccio al marrone scuro.

Erano così le antiche birre della Germania meridionale, prodotte quasi ovunque nella campagna e nei villaggi bavaresi.

L'origine sembra imputabile ai monaci Benedettini stabilitisi a Monaco a metà del 1200, ma la loro birra era solo simile a quella che nel XVI secolo sarà chiamata Münich Dunkel.

L'evento forse più importante per la definizione dello stile fu una legge promulgata nel 1516 dai co-governatori bavaresi, i Duchi Guglielmo IV e Ludovico X: *l'Editto di Purezza* (Reinheitsgebot), che fissava delle regole precise per la produzione di birra, vietando ingredienti che non fossero malto, luppolo e acqua (ancora non si conosceva il lievito e il processo di fermentazione era considerato un fenomeno quasi magico).

A differenza dell'opinione di molti questa legge non aveva come fine una maggiore qualità della birra bensì evitare che risorse come frumento, segale e miglio fossero destinate alla produzione brassicola piuttosto che alla panificazione. In questo modo si preveniva la competizione sul prezzo dei cereali tra panificatori e birrai in un'epoca densa di carestie. L'importanza dell'*Editto di Purezza* - oltre ad essere la più antica legge sulla sicurezza alimentare del mondo - risiede nell'influenza che ha avuto nel dare delle regole precise a un settore eterogeneo come quello brassicolo, regole che molti birrifici tedeschi rispettano ancora oggi.

Un'altra conseguenza è la codificazione dello stile Dunkel di Monaco che divenne il primo stile birraio ufficiale del mondo.

Facile comprendere come queste birre si diffusero rapidamente facendo della Baviera il cuore birraio della Germania dell'epoca.

Il termine *dunkel* può però a volte creare confusione essendo associato anche ad altri stili, come nel caso delle "Dunkels Bock".

Le Bock, lo ricordiamo, sono originarie della città di Einbeck, così come la loro versione scura, ma gli abili birrai di Monaco la riprodussero e iniziarono a commercializzarla intorno al XVII secolo.

E hanno una loro declinazione *dunkel* anche le Weissbier, le famose birre di frumento, il cui nome appare un controsenso (letteralmente "birra chiara scura); per comprendere questo disastro logico basti pensare che *weiss* (chiaro) si usa per indicare le birre di frumento - più chiare delle lager dell'epoca - e *dunkel* si riferisce al reale colore della birra, scura per via del malto Munich che ha una tonalità ambrata che conferisce alla birra una colorazione marrone.

CARATTERISTICHE

Raramente torbida per via della lagerizzazione, si presenta alla vista con un colore che va dal ramato intenso al marrone scuro, con una schiuma cremosa che può essere sia chiara che rossiccia.

Gli aromi sono intensi e ricchi, prevalente il pane tostato, ma emergono spesso sentori di frutta secca, caramello e cioccolato. I malti scuri Munich donano un gusto complesso e morbido, dolce e mai stucchevole, che lascia emergere le note di cereale, mai aspro o bruciato.

L'amaro è debole, usato solo per bilanciare la dolcezza, e il gusto di luppolo spesso assente. Nei rari casi in cui si presenta è floreale, speziato o erbaceo.

Il corpo è pieno e la carbonazione è media; media anche la gradazione alcolica che si attesta attorno ai 5°.

Luogo d'origine:
Monaco di Baviera, Baviera, Germania, XVI secolo

Fermentazione: **bassa** (lager)

Gradazione alcolica: **4,5° - 5,6°**

Temperatura di servizio: **7 - 10 °C**

Bicchiere: **Seidel**
(boccale bavarese)

Birre consigliate:
1 - Dunkel - Birra Elvo
2 - Dunkel - Birrificio del Doge
3 - Bozner Dunkel - Bozner Bier

ABBINAMENTI

Il profilo aromatico e gustativo delle Dunkel permette una notevole quantità di abbinamenti, a iniziare dai formaggi, in particolare quelli grassi a media e lunga stagionatura. Da provare con quelli con le noci e anche con il pecorino stagionato. I primi prediletti sono quelli dai sapori intensi, specie con carne, come la pasta al ragù, sia esso di cinghiale, cervo o lepre.

La salsiccia, in ogni sua forma, è sempre perfetta. Molto interessante l'incontro con i cappelletti in brodo e con alcuni piatti del nord Italia, polenta coi funghi e canederli, sia in brodo che asciutti.

Inadatta al pesce, salvo forse alcune preparazioni a base di baccalà, si rivela invece un jolly con la carne, tanto grigliata quanto arrostita. Adatta sia alle rosse che alle bianche, è ottima con pancetta e speck.

Alcune verdure - melanzane, zucchine - se fatte in padella o grigliate non deludono.

Versatile per cucinare è comunque particolarmente adatta per marinare carni dal sapore deciso come la selvaggina.

Con i dolci stupisce positivamente grazie alle sfumature tostate di pane, caramello e frutta secca.

Crema di ceci e patate con Dunkel, caprino e olio all’aglio

Ingredienti per 4 persone:

800 GR. DI CECI PRECOTTI

4 PATATE

200 ML. DI BIRRA DUNKEL

100 ML. DI OLIO ALL’AGLIO

150-200 GR. DI FORMAGGIO CAPRINO STAGIONATO MORBIDO

500 ML. DI BRODO DI VERDURE

1/2 CIPOLLA BIANCA

3 CUCCHIAI DI OLIO EVO

PARMIGIANO GRATTUGIATO A PIACERE

CROSTINI A PIACERE

SALE Q.B.

Per preparare l’olio all’aglio versare olio extravergine d’oliva in un

bicchiere con 2-3 spicchi d’aglio, coprire e lasciar riposare per almeno una notte. Pelare le patate e sbollentarle per 10 minuti in acqua bollente lievemente salata. Intanto preparare il brodo di verdure secondo i propri gusti. Lavare i ceci con cura fino a quando avranno finito di fare schiuma e, per renderli più digeribili, rimuovere le bucce. Togliere le patate dall’acqua, aspettare che si raffreddino dopodiché tagliarle a fette grossolanamente.

Tritare finemente mezza cipolla e soffriggerla a fiamma bassa in una casseruola capiente con 3 cucchiai d’olio extravergine d’oliva. Aggiungere i ceci e le patate, versare la birra e un mestolo di brodo. Procedere con la cottura per 25 minuti circa (o comunque finché le patate saranno morbide) aggiungendo brodo in modo da tenere patate e ceci sempre lievemente sommersi.

A cottura ultimata aggiustare di sale e frullare il tutto aggiungendo 3 cucchiai di olio all’aglio e una spolverata di parmigiano grattugiato. Trasferire di nuovo nella casseruola (fiamma sempre bassa) e aggiungere il formaggio caprino tagliato a cubetti. Una volta sciolto il formaggio, se necessario, aggiungere brodo per ottenere la consistenza desiderata.

Servire guarnendo con crostini a piacere e un filo di olio all’aglio.

Questo piatto può anche essere consumato freddo.

|

MÄRZEN E RAUCHBIER

Origini fumose

|

Prima dell’invenzione della refrigerazione artificiale, la produzione di birra seguiva le stagioni, e non a causa del caldo come molti credono, ma per un decreto bavarese del 1539 che imponeva un arresto della produzione con lo scopo di evitare incendi.

Per questo motivo, in primavera, si dava fondo alle scorte di luppolo e ai malti dell’anno precedente e si brassavano birre più alcoliche in grado di superare l’estate nelle fresche cantine bavaresi.

Da questa pratica sono nati i termini “Märzen” e “Oktoberfest”, nome della famosa festa nata nel 1810.

Per quanto l’idea di una birra di marzo sia piuttosto antica in Germania, questa parola è oggi usata per indicare uno stile simile a quello inventato da Anton Dreher a Vienna intorno al 1840, presto replicato a Monaco dal suo amico Gabriel Sedlmayr il Giovane. Non stupisce quindi che ancora oggi Märzen e Vienna siano quasi identiche.

La storia delle Märzen si lega inoltre a un altro stile molto caratteristico le cui origini si perdono nella leggenda.

Si narra che nel Basso Medioevo due violenti incendi colpirono il Duomo Imperiale dei Santi Pietro e Giorgio nella città di Bamberga nell’Alta Franconia, il primo nel 1081 e il secondo nel 1185.

Il fumo sprigionato da uno di questi eventi colpì un maltificio nelle vicinanze con l’effetto di affumicare il malto destinato alla produzione di birra.

Esistono diverse versioni di questa storia ma per quanto le leggende nascondano spesso un fondo di verità la teoria più accreditata riguardo alla nascita della Rauchbier (letteralmente “birra affumicata”) sembra essere più semplice: fino all’invenzione del *Kiln* - particolare forno introdotto in era industriale che permetteva l’essiccazione tramite aria calda - il malto veniva essiccato a fuoco vivo all’aria aperta con la conseguenza che le birre

conservavano sentori dei legni usati per l’affumicatura.

Appena però i maltatori capirono come essiccare in modo diverso, l’affumicatura scomparve dalle birre, fatta eccezione per le Rauchbier, ossia Märzen il cui malto è affumicato con legno di faggio, lo stesso legno usato ancora oggi dai due birrifici storici che producono le Rauchbier più famose del mondo: la Marzen Aecht Schlenkerla Rauchbier del birrificio Schlenkerla e la Spezial Lager del birrificio Spezial.

CARATTERISTICHE

Märzen e Rauchbier si presentano entrambe con colore ramato-ambrato che può tendere al marroncino, specie nelle seconde, con una schiuma ricca tra il crema e il rossiccio. Entrambe hanno un pulito aroma di malto e di crosta di pane ma nelle Rauchbier è forte la nota affumicata data dal legno di faggio, che può trasformarsi in sentori di legno, fumo e in alcuni casi anche pancetta.

L'affumicatura si fa sentire anche in bocca ma per il resto il profilo gustativo è del tutto simile a quello delle Märzen: una lager che spinge sul malto senza un'eccessiva dolcezza, mitigata dal finale secco e lievemente alcolico.

Non sono mai presenti note torrefatte o biscottate ed è quasi invisibile pure il sapore del luppolo, usato solo per bilanciare la dolcezza con un lieve amaro.

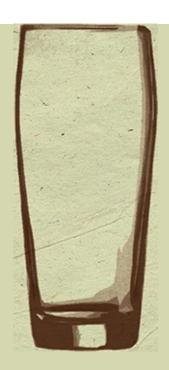
In bocca sono entrambe piene e strutturate, mediamente carbonate e con un lieve calore alcolico nonostante la gradazione contenuta.

Luogo d'origine **Märzen**:

Monaco, Baviera, Germania, 1841 (moderne), data incerta (antiche)

Luogo d'origine **Rauchbier**:

Bamberga, Franconia Bavarese, Germania, data incerta

Fermentazione: **bassa** (lager)

Gradazione alcolica: **5,8° -6,3°** (**Märzen**)

Temperatura di servizio: **3 - 7 °C**

Gradazione alcolica: **4,8° - 6°** (**Rauchbier**)

Temperatura di servizio: **7 - 10°C**

Bicchiere: **Willi Becher** o **Stange** da 25 cl.

Birre consigliate:
1 - Smokey - Birrificio Rurale
2 - Fumata Bianca - Birrificio Menaresta
3 - Polska - Birrificio Amiata

ABBINAMENTI

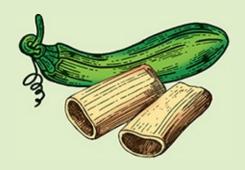
Più versatili le Märzen, dove il profilo gustativo equilibrato tendente al dolce permette molteplici abbinamenti (vedere Doppelbock), sono però le Rauchbier a risultare più interessanti grazie alla caratteristica nota affumicata.

Meglio evitare il contrasto - che può però essere interessante con ingredienti che danno freschezza come zenzero e menta - e prediligere abbinamenti per concordanza; lega bene con tutti i piatti in cui è presente affumicatura, specie formaggi come scamorza e provola, affettati quali speck e altri che leghino con la nota di prosciutto già presente nel bicchiere, con le aringhe, ma evitare il salmone affumicato la cui delicatezza risulterebbe sovrastata.

Il barbecue, in ogni sua forma, è il connubio ideale, e la carne prediletta è quella

rossa. Ripulisce inoltre la bocca con i cibi speziati e piccanti, da provare quindi anche con gli affettati dell’Italia meridionale, tipo ‘nduja calabrese.

Da evitare però primi e secondi troppo delicati per il rischio che l’affumicatura copra o stravolga la natura del piatto e puntare invece su cibi saporiti e decisi. Difficile l’incontro dolci, salvo che se ne trovi uno in cui leghi bene la nota di fumo e di prosciutto…

Paccheri con crema di zucchine, pecorino e pancetta alla Rauchbier

Ingredienti per 4 persone:

500 GR. DI PACCHERI

150-200 GR. DI PANCETTA

100 ML DI BIRRA RAUCHBIER

100 GR. DI PECORINO ROMANO O SARDO

8 CUCCHIAI DI OLIO EVO

1 SPICCHIO D’AGLIO SCHIACCIATO

5 FOGLIE DI MENTA

3 ZUCCHINE

PEPE A PIACERE

SALE Q.B.

Lavare e tagliare le zucchine a rondelle di meno di mezzo cm di spessore e passarle in una padella molto ampia (o in una casseruola dai

bordi alti) per qualche minuto con tre cucchiai di olio e l’aglio. Quando avranno preso colore da entrambi i lati versare 50 ml. di birra e dopo qualche secondo mezzo bicchiere d’acqua. Tappare la padella e lasciare cuocere per 10 minuti.

Portare a bollore l’acqua per la pasta e salarla moderatamente.

Nel frattempo in un’altra padella soffriggere la pancetta tagliata a fettine o cubetti non troppo spessi; quando sarà croccante sfumare con i 50 ml. restanti di birra e lasciar cuocere per 1 minuto. Spegnere la fiamma, prelevare la pancetta e metterla da parte in un piatto.

Ultimata la cottura delle zucchine aggiustare di sale e trasferire in un frullatore con cinque cucchiai di olio, le foglie di menta e il pecorino grattato.

Frullare fino a ottenere un composto omogeneo.

Trasferire di nuovo il composto nella padella e aggiungere la pancetta.

A cottura ultimata scolare la pasta nella padella, mescolare bene e aggiungere pepe macinato e pecorino grattugiato a piacere.

Servire subito.

GOSE

L’ importanza del territorio

Negli ultimi anni abbiamo assistito a una rinascita positiva del concetto di territorialità: movimenti come *Slow Food* hanno posto l’attenzione su ecosostenibilità, biodiversità, valorizzazione delle tradizioni gastronomiche locali, immettendo nell’uso comune del nostro vocabolario termini quali biologico, Km 0, ecc.

Così come il cibo, prima della rivoluzione industriale, anche la birra era strettamente legata al territorio, sia per le temperature - alcune più favorevoli alle basse fermentazioni e altre alle alte - che per gli ingredienti - orzo, luppolo, spezie e frutti vari ma, soprattutto, l’ingrediente principale di ogni birra: l’acqua. Sono, infatti, le acque ricche di minerali e sali del fiume Gose ad aver involontariamente gettato le basi dell’omonimo stile.

La cittadina di Goslar, nei pressi di Lipsia, era nota nel XVI secolo per le sue cave di estrazione e uno dei minerali presenti era il sale, che si discioglieva nelle falde freatiche; l’acqua usata dai birrai della zona era quindi leggermente salata.

Dopo la chiusura delle cave minerarie, i birrai di Goslar si trasferirono a Lipsia e in breve tempo divenne la birra più bevuta della Sassonia fino al XX secolo.

Ad arrestarne la produzione fu la Seconda Guerra Mondiale, poiché il frumento, che insieme al malto d’orzo era l’ingrediente principale, era necessario per sfamare la popolazione.

L’ultimo birrificio chiuse i battenti nel 1945 e lo stile fu consegnato all’oblio, dove rimase fino al 1980 quando un certo Lothar Goldhahn acquistò e restaurò la vecchia taverna *Ohne Bededken* per poi incaricare un birrificio della Berlino Est, il *Schultheiss Berliner-Weisse-Brauerei*, di ricreare per lui l’antica ricetta. Le sperimentazioni finirono nel 1986 e la Gose tornò in produzione.

Sarà per la complessità nello scegliere tra diversi tipi di sale e dosarli correttamente, armonizzando questa nota a quella acida data dai lattobacilli e a

quella tradizionale speziata dei semi di coriandolo, che la Gose è diventata uno degli stili con cui i birrai di oggi amano cimentarsi.

CARATTERISTICHE

La Gose si presenta torbida, non filtrata, con un colore giallo medio e una schiuma bianca che oscilla tra moderata ed elevata. Al naso è fresca grazie al leggero aroma di coriandolo che ricorda il limone e alla lieve acidità che evoca la mela, seguito da un sentore di impasto acido per pane.

Il sale non sempre è percepibile nel profumo ma fa la sua comparsa con la prima sorsata; da lì in poi la percezione dovrebbe scemare fino quasi ad annullarsi.

Nel gusto, oltre al sale, ritroviamo tutte le caratteristiche dell'aroma, dal limone leggero alla mela, tanto quanto la delicata acidità e il gusto di pane. L'amaro è molto ridotto e il sapore del luppolo è inesistente dato che a bilanciare la naturale dolcezza del malto ci pensa l'acidità.

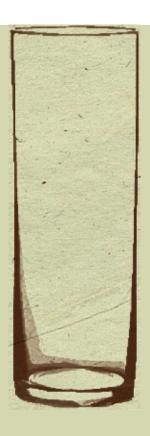
È una birra frizzante e dal corpo molto variabile, da leggero a pieno. La gradazione alcolica è bassa e non dovrebbe mai raggiungere i 5°.

Nel complesso è una birra vivace, fresca e piacevolmente dissetante.

Luogo d'origine:
Goslar, Sassonia, Germania, XVI secolo

Fermentazione: **alta**
– in passato spontanea – (ale)

Gradazione alcolica: **4,2° - 4,8°**

Temperatura di servizio: **6 - 10 °C**

Bicchiere: **Stange**

Birre consigliate:
1 - Salty Angel - Toccalmatto
2 - Kiss me Lipsia - Birrificio del Ducato
3 - Viva là! - Foglie d'erba

ABBINAMENTI

Le tante sfumature di queste birre rendono complesso e interessante l'accostamento ai sapori della cucina italiana.

I tanti prodotti ittici nostrani sono perfetti per tirare fuori il carattere della Gose: un antipasto di pesce crudo, tartare di tonno o branzino, gamberi rossi di Mazzara del Vallo… tutti questi sapori sono enfatizzati dalla lieve salinità e dall'acidità fruttata della birra.

Un connubio immancabile è quello con cozze e vongole. Anche primi e secondi di pesce si sposano bene, specie quelli dove è presente una certa componente grassa che queste birre sono in grado di ripulire grazie all'elevata frizzantezza, alla lieve acidità e salinità. Inoltre bilancia l'amaro di radicchio e rucola, esalta peperoncino e lime, mitiga la dolcezza delle cipolle di Tropea caramellate.

Spesso, specie nella cucina tedesca, si trova abbinata a piatti di carne, ma ci sono molte birre che legano meglio quindi è consigliabile cercare altrove.

Stesso discorso per i dolci.

Utilizzata per cucinare dà grandi soddisfazioni, che sia usata per marinare il pesce, per sfumare un risotto di mare, per creare o modificare una salsa, per esempio la maionese.

Risotto alla Gose con gamberi, coriandolo e buccia di limone

Ingredienti per 4 persone:

320 GR. DI RISO CARNAROLI O ARBOREO

16 - 20 GAMBERI

200 ML. DI BIRRA GOSE

2 SCALOGNI

1200 ML. D'ACQUA

BUCCIA DI LIMONE A PIACERE

CORIANDOLO FRESCO A PIACERE

OLIO EVO

SALE Q.B.

Sgusciare e staccare le teste ai gamberi e far bollire teste e carapaci in 1,2 litri d'acqua per ottenere il brodo con cui bagnare il riso. Intanto tritare finemente gli scalogni e soffriggerli in olio extravergine d'oliva. Aggiungere il riso e tostarlo per almeno 2 minuti.

Assaggiare il brodo e aggiustare di sale. Bagnare il riso con la birra e attendere che la componente alcolica sia evaporata prima di aggiungere il brodo di pesce. Procedere come un normale risotto fino a cottura ultimata, 16 minuti circa dall'aggiunta del brodo.

A 2 minuti dalla fine aggiungere i gamberi.

A cottura ultimata mantecare con olio d'oliva quasi congelato e far riposare per due minuti.

Mescolare bene, cospargere di coriandolo tritato e buccia di limone grattugiata a piacere e servire subito.

SCHWARZBIER

Storie misteriose

Alcuni stili hanno data di nascita, luogo e padre. Altri, come le Schwarzbier, no.

La loro nebbiosa storia inizia tra le regioni della Turingia, Franconia e Sassonia, dove la parola “schwarz” (“nero” in tedesco) indicava qualsiasi birra di quel colore.

Per quanto alcuni collochino la sua origine intorno al 1390, esiste una storia, incerta come un racconto di fantasmi, che la attribuisce a un certo Christian Mumme quasi un secolo dopo.

La fonte è Franz Ernst Brückmann che nel suo “De Mumia Brunsvicensium” del 1736, racconta la vita di Mumme, abitante di Brunswick alla fine del 1400 e inventore di una birra tanto scura quanto alcolica.

Per quanto la storia del suo artefice sembri essere un mito, dato che i registri della città provano che la casa a lui attribuita non sia mai appartenuta alla famiglia Mumme - e la sua stessa esistenza è messa in discussione da altri dati - le birre chiamate Mumme hanno avuto un discreto successo tra il XVI e il XVII secolo grazie al notevole quantitativo di luppolo e alcol che le rendevano adatte a lunghi viaggi per mare, alcuni dicono fino ai Caraibi. Non è quindi dato sapere se effettivamente le Mumme siano il prototipo delle Schwarzbier, ciò che è certo è che, al di là del colore, non ci sono tanti elementi per appoggiare questa ipotesi considerato che le Schwarz di oggi - e forse anche quelle del passato - sono birre a basso contenuto alcolico e poco luppolate, molto simili alle Porter inglesi, il cui collegamento appare provato da Ladislaus Von Wagner, scrittore inglese che nel 1877 definisce le Porter “le Köstritzer inglesi”, e Köstritzer è sinonimo di Schwarzbier.

CARATTERISTICHE

Il colore va dal marrone scuro allo scurissimo, con riflessi rubino.

Ha la limpidezza tipica delle lager e una schiuma abbondante tendente al rossiccio.

Al naso primeggia il malto con note di torrefatto che possono ricordare il caffè o il cioccolato fondente e, solo a volte, lontani sentori di luppolo erbaceo, floreale o speziato.

Il gusto è di malto, tendente al pane più che al caramello, con evidenti note torrefatte ma mai bruciate o aspre, con un amaro contenuto che emerge soprattutto nel finale. Per quanto vaghi sono presenti sentori di luppolo che accompagnano un amaro equilibrato e perfettamente in armonia con le dolci note del malto.

A differenza di altre birre scure sono di facile bevuta grazie al corpo leggero da lager e alla media carbonazione e alcolicità.

Luogo d’origine:
Tra Turingia, Franconia e Sassonia, Germania, data incerta

Fermentazione: **bassa** (lager)

Gradazione alcolica: **4,4° - 5,4°**

Temperatura di servizio: **7 - 10 °C**

Bicchiere: **Boccale in vetro con manico**

Birre consigliate:
1 - Schwarze Neger - PicoBrew
2 - Essedica Schwarzbier - Lobato Beer
3 - Elvo Schwarz - Birra Elvo

ABBINAMENTI

Di certo la regina degli abbinamenti con la Schwarzbier è la carne, in tutte le sue forme: dagli arrosti al barbecue, in particolare la pancetta affumicata e le salamelle, meglio se alla brace. Predilige i piatti saporiti ma poco si adatta al pesce in genere e ai primi che non siano speziati o piccanti.

Stranamente più attratta dai formaggi freschi che da quelli stagionati in genere è invece lodevole con gli affettati, e non solo quelli grassi, da provare con la bresaola della Valtellina.

Un po’ meno inclini al sodalizio coi dolci rispetto alle scure d’oltre Manica, si rivela invece interessante con alcune verdure, in particolare con crauti e spinaci, ingredienti che raramente trovano il connubio ideale.

Se usata per cucinare è bene ricordare la stessa regola che vale per gli abbinamenti: il carattere tostato del malto tende a bilanciare i sapori dolci così come il piccante, lo speziato e il salato; è affine poi agli elementi grassi e a quelli acidi.

Gnocchi alla Schwarzbier con crema di robiola allo zafferano e bresaola

Ingredienti per 4 persone:

500 GR. DI GNOCCHI DI PATATE

150 ML. DI BIRRA SCHWARZBIER

200 GR. DI ROBIOLA

1 BUSTINA DI ZAFFERANO

100-150 GR. DI BRESAOLA DELLA VALTELLINA

GRANA PADANO O PARMIGIANO REGGIANO A PIACERE

SALE Q.B.

Portare a bollore l'acqua per gli gnocchi e salarla con una manciata di sale grosso. Raggiunta l'ebollizione aggiungere la birra. Sciogliere la robiola in una padella a fuoco basso con mezzo mestolo d'acqua e lo zafferano. Mescolare e amalgamare bene. Tagliare la bresaola a cubetti o alla julienne. Cuocere gli gnocchi finché tornano a galla, prelevarli con una schiumarola e passarli nella padella con la robiola. Mescolare bene. Impiattare aggiungendo abbondante bresaola e formaggio grattugiato a

piacere.

WEISSBIER O WEIZENBIER

Hefeweizen, Kristallweizen, Dunkelweizen, Weizenbock, Berliner Weisse

Si è già detto quanto il *Reinheitsgebot*, “l’Editto di Purezza”, abbia influenzato la produzione di birra dal 1516.

Il testo originale prevedeva esclusivamente l’utilizzo di orzo, luppolo e acqua, ma un’aggiunta successiva permise di annoverare tra gli ingredienti anche il malto di frumento.

Difficile individuare l’origine dello stile, ciò che è certo è che nel XVI secolo le birre di grano erano già molto diffuse, anche se per lo più appannaggio della nobiltà. Era infatti la famiglia reale bavarese a detenere all’epoca il diritto esclusivo di produzione.

Ebbero fortuna altalenante fino al XVII secolo quando conobbero un successo tanto grande quanto passeggero; a metà del 1800 infatti erano quasi del tutto passate di moda. Fu a quel punto, nel 1874 che un certo Georg Scheneider decise di salvare lo stile: acquistò la birreria *Madebräu* di Monaco e i diritti di produzione di Weissbier da re Ludwig II. Esistono diversi tipi di birre di frumento e un po’ di nomenclatura si fa necessaria per muoversi meglio nel variegato universo delle Weiss. Il termine Weizenbier significa “birra di frumento” ed è usato come sinonimo di Weissbier, che fa riferimento al colore chiaro (“weiss” significa “bianco”).

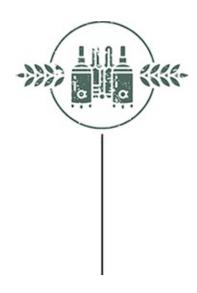
Le Hefeweizen (o Hefeweiss) sono la tipologia più diffusa e si distinguono per i lieviti in sospensione.

Tradizione vuole che versando la birra da bottiglia a bicchiere ci si fermi poco prima della fine per appoggiare la bottiglia sul tavolo e farla rotolare avanti e indietro. Questo gesto ha lo scopo di mescolare il lievito alla schiuma rimasta prima di versare il tutto sul cappello di schiuma.

Prive della torbidità delle Hefe, le Kristallweizen (o Kristallweiss) sono caratterizzate dalla filtrazione che conferisce un colore brillante e cristallino.

Più intense di sapore le Dunkelweizen (o Dunkelweiss) a causa dei malti scuri tipici delle birre Dunkel; la gradazione alcolica, per quanto sempre contenuta, può essere lievemente più alta che negli altri stili di Weiss, fatta eccezione per le Weizenbock, le più scure e alcoliche di tutte le birre di frumento. Queste birre mettono insieme i classici ingredienti delle Weissbier e lo stile Bock.

Ultima menzione per le Berliner Weisse, uno stile classico che perde terreno da oltre un secolo; nella patria natia l’unico marchio che ancora lo produce è il Kindl. Queste birre sono caratterizzate da una nota acidula e aspra nel finale che le distingue da tutte le altre Weiss. Anche in America, dove era arrivata grazie ai birrai tedeschi, conobbe una discreta fortuna finché il sentimento antitedesco della Prima Guerra Mondiale e poi il proibizionismo la spazzarono via.

Molti birrifici artigianali odierni, anche in Italia, stanno riscoprendo questo stile affascinante, pare dunque improbabile che sia destinato nell’oblio.

CARATTERISTICHE

Una delle caratteristiche più evidenti dello stile Weiss è dato dai lieviti ad alta fermentazione; lavorando ad alte temperature i lieviti si “stressano” ovvero producono una grande quantità di composti che influenzano la birra, come ad esempio gli esteri, molecole che generano aromi e sapori fruttati.

In questo caso a dominare è la banana, accompagnata dal caratteristico sentore di chiodi di garofano.

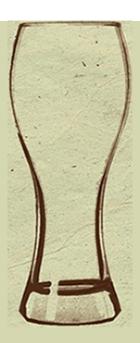
Il frumento è percepito come pane o granaglie ma mancano le decise note maltate tipiche di altri stili tedeschi. A volte sono percepibili profumi che richiamano la vaniglia e il chewing-gum.

Le diverse declinazioni di Weiss portano con sé diverse caratteristiche per quanto molti elementi siano simili; qui mi concentrerò sulle Weissbier più comuni, ovvero le Hefe.

Luogo d’origine: **Monaco di Baviera, Baviera, Germania**, data incerta

Fermentazione: **alta** (ale)

Gradazione alcolica: **4,3° - 5,6°**

Temperatura di servizio: **4 - 8 °C**

Bicchiere: **Weissbier glass/“Vase”**

Birre consigliate:
1 - Rat Weizen - Birrificio Montegioco
2 - B.I Weizen - Birrificio Italiano
3 - Domm - Birrificio Lambrate

Il colore oscilla tra paglierino e dorato e il livello di torbidità è variabile.

Il gusto rimanda al percepito nell’aroma, banana e chiodi di garofano ma anche vaniglia e chewinggum con delicate note di pane e cereale che, nonostante il finale relativamente secco, donano una lieve dolcezza dovuta alla quasi totale assenza dell’amaro del luppolo. La sensazione in bocca e piacevole e rotonda nonostante la carbonazione decisa, il frumento infatti accentua il corpo dando una sensazione cremosa e soffice.

Sono birre fresche e adatte alla stagione estiva, soprattutto per il basso tenore alcolico che le rende dissetanti e dalla facile bevuta.

ABBINAMENTI

Scherzando, ma non troppo, alcuni dicono che è la birra da picnic per eccellenza grazie alla sua capacità di accompagnare una grande gamma di piatti leggeri, compresi panini, tramezzini, insalate, uova sode, ecc.; menzione speciale per la burrata e gli asparagi.

È di certo uno stile che trova posto trasversalmente tra gli antipasti, i primi e i secondi, siano di carne o pesce, preferibilmente quelli leggeri, per quanto tradizionalmente è sposata a piatti semplici come wurstel, meglio bianchi, hamburger e pesci grigliati - ma anche a piatti elaborati e dai sapori più strutturati come stinco di

maiale, selvaggina e carne arrosto.

L’elevata frizzantezza ripulisce la bocca dal grasso. La lieve spaziatura che richiama i chiodi di garofano bilancia i piatti piccanti e speziati, mentre le note fruttate del lievito esaltano condimenti e contorni a base di vino e frutta.

Con queste birre è preferibile cercare l’armonia attraverso l’affinità dei sapori piuttosto che giocare sui contrasti.

Interessante anche con alcuni dolci, specie strudel, crostate e biscotti.

Nella ricerca degli abbinamenti è importante tenere presente che le sue peculiarità hanno il pregio di non coprire i sapori ma di bilanciarli e di assecondarli, è quindi possibile considerarla una birra a tutto pasto, che può riempire i vuoti lasciati dal vino, non abbinabile a minestre, asparagi, insalate, verdure, piatti speziati e tanti altri.

|

Risotto alla Weizen con limone e cotechino croccante

Ingredienti per 4 persone:

1 COTECHINO

2 NOCI DI BURRO

2 SCALOGNI

320 GR. DI RISO CARNAROLI O ARBOREO

200 ML. DI WEISSBIER

1200 ML. DI BRODO DI CARNE O VEGETALE

BUCCIA DI 2 LIMONI

PARMIGIANO GRATTUGIATO A PIACERE

Immergere un cotechino precotto in una pentola piena d’acqua e seguire le istruzioni di cottura (invece dei 20 minuti standard consiglio 25 – 30). A circa 10 minuti dalla fine della cottura iniziare a preparare il risotto.

Sciogliere il burro in un’ampia padella e soffriggere gli scalogni tritati finemente. Aggiungere il riso e farlo tostare per 2 minuti prima di innaffiare con la birra Weiss. Evaporato l’alcol irrorare con due mestoli di brodo di carne e continuare così fino a fine cottura come per

qualunque risotto (16 minuti circa dall’aggiunta del brodo).

Grattugiare la buccia di 1-2 due limoni. Il cotechino dovrebbe essere pronto prima della fine della cottura del riso, estrarlo dalla pentola, scolare la gelatina presente nella busta, disporlo su un piatto e tagliare due fette per persona, in questo caso otto.

Tolta la pelle passarlo in una padella già calda e far sciogliere il grasso per circa un minuto, schiacciando intanto le fette con un forchetta di legno per sgranarle. Girare il cotechino sminuzzato con la forchetta finché diventerà croccante dopodiché toglierlo dal fuoco.

Assaggiare il riso e, quando cotto al punto giusto, spegnere la fiamma e mantecare per 2 minuti con burro e parmigiano.

Disporre il riso nei piatti, spolverare con la buccia di limone e spremere qualche goccia di succo su ogni piatto prima di ricoprire con abbondante cotechino sminuzzato.

Servite subito.

HELLES E DORTMUNDER

Azione e reazione

Il terzo principio della Dinamica afferma che “ad ogni azione corrisponde una reazione uguale e contraria”.

Ad accomunare storicamente lo stile Helles e il Dortmunder fu la necessità di reagire all’invasione delle birre Pilsner provenienti dalla Boemia.

L’11 novembre del 1842 a Plzeň, in Repubblica Ceca, fu aperta la prima botte di Pilsner della storia. Il successo dirompente di queste lager chiarissime portò i birrai di Dortmund, con alle spalle oltre 700 anni di tradizione birraria, a unirsi nella Dortmunder Union sotto la guida dal visionario mastro birraio Fritz Brinkhoff, divenendo uno dei più grandi centri di produzione di tutta la Germania. Erano gli anni 70 del 1800.

In quegli stessi anni, a Monaco di Baviera, alcuni birrai erano impegnati a capire come trattare l’acqua del fiume Isar per ottenere una birra chiara in grado di soddisfare la crescente richiesta.

Il 21 marzo del 1894 i fratelli Sedlmayr fecero uscire dal birrificio Spaten un carico di botti colme di delicata Helles (“hell” significa “chiara”, per distinguerla dalle “dunkels” cioè le “scure”) in direzione del porto di Amburgo. L’idea era di fare un test di mercato rifornendo le taverne del grande scalo portuale, test che si rivelò un grande successo.

In breve tempo le Helles di Monaco divennero le regine della Baviera così come le Dortmunder della Vestfalia.

Stranamente, però, il successo delle Dortmunder si spense dopo circa un secolo, e a oggi sono a rischio estinzione.

Al contrario le Helles non sono mai tramontate, poiché anche se la dicitura Hell compare raramente in etichetta ed è sconosciuta ai più, gran parte delle birre chiare più bevute del mondo, quando non sono Pilsner, appartiene a questo stile. Probabilmente sono anche le più copiate. Spesso con scarsi risultati. Infine è giusto ricordare che, ora come allora, questi stili sono prodotti anche fuori dalle

rispettive regioni d’origine e che possono essere indicati con i seguenti nomi: Münchener Helles per le Helles, e Dortmunder Export/Helles Exportbier o anche solo Export per le Dortmunder.

CARATTERISTICHE

Entrambi gli stili si presentano di un bel dorato chiaro - a volte lievemente più intenso nella Dortmunder - con una schiuma bianca cremosa e persistente. L'aroma è più pronunciato nella Helles, che presenta sentori dolci di malto e di luppolo speziato, assenti nella seconda.

Simile invece il gusto: equilibrate note di cerale in armonia con un amaro delicato e mai pungente; finale secco e morbido nella Helles, più amaro nella Dortmunder. che risulta anche più alcolica con una media di 4,8-6° contro i 4,7-5,4° delle Helles.

Sono birre fresche dalla facile bevuta, con un corpo leggero e una carbonazione nella media.

Confrontate alle temibili Pilsner hanno più corpo e più malto ma meno luppolatura.

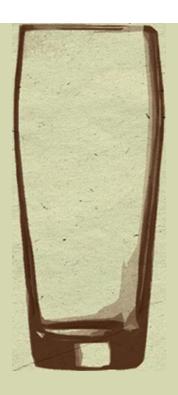
Luogo d'origine **Helles**:

Monaco di Baviera, Baviera, Germania, 1894

Luogo d'origine **Dortmunder**:

Dortmund, Renania Settentrionale - Vestfalia, Germania, decennio 1870

Fermentazione: **bassa** (lager) (**Helles**)

Fermentazione: **bassa** (lager) (**Dortmunder**)

Gradazione alcolica: **4,7° -5,4°** (**Helles**)

Temperatura di servizio: **3 - 7 °C**

Gradazione alcolica: **4,8° - 6°** (**Dortmunder**)

Temperatura di servizio: **3 - 7 °C**

Bicchiere: **Willi Becher**

Birre consigliate:
1 - Haus Bier - Mukkeller
2 - Helles - Benaco 70
3 - Cangrande - Birra Mastino

ABBINAMENTI

Considerate le poche differenze, queste birre sono pressoché intercambiabili negli abbinamenti col cibo. Non avendo sapori forti che possono entrare in conflitto o coprire quelli del piatto è consigliato giocare sulle note delicate. La discreta carbonazione è spesso usata in Germania in concomitanza con salsicce e piatti grassi per il suo effetto ripulente ma vista la varietà della cucina italiana è preferibile seguire altre strade.

Interessante affinità con antipasti dal gusto leggero, una semplice bruschetta ad esempio - meno con un crostino toscano - o con formaggi freschi quali mozzarella, robiola e crescenza. Pane e burro da provare.

Da evitare con la maggior parte dei primi, specie con quelli strutturati e impegnativi.

Gradevole invece sul pesto.

Buona sinergia col pesce, purché non troppo saporito. Superlativa con i carpacci, pesce bianco in primis. E bianca anche la carne, tacchino, pollo e coniglio, purché non “pasticciati”.

Dolci esclusi. Usata come ingrediente trova posto nelle marinature del pesce e, in piccole dosi, in certe salse (ad esempio combinata con cipolla, aglio e salsa Worcester), oppure per sfumare una salsiccia al posto del vino bianco. In compenso, grazie alla sua leggera armonia, può essere usata al posto dell’acqua per bollire, ad esempio, un polpo… E poi c’è la pizza. L’abbinamento birra-pizza è un classico, è folclorico, ma la ridondanza del lievito sarebbe da evitare, anche solo per risparmiarsi il gonfiore. Ma se così vi piace, nessuna birra accompagna una pizza meglio di un Helles o di una Dortmunder.

Polpo cotto in Helles su crema di cannellini

Ingredienti per 4 persone:

1 POLPO DA 1 KG. CIRCA

3 L D'ACQUA

500 ML. DI BIRRA HELLES O DORTMUNDER

Per la crema di cannellini

500 GR. DI FAGIOLI CANNELLINI LESSATI

1/4 DI SCALOGNO

1 LIMONE

6 CUCCHIAI DI OLIO EVO

PAPRICA FORTE A PIACERE

SALE Q.B.

PEPE Q.B.

Portare a ebollizione una pentola d’acqua con un pizzico di sale grosso e intanto pulire il polpo (sciacquarlo sotto acqua fredda ed eliminare occhi, becco e sacca con le interiora).

Immergere nell’acqua bollente i tentacoli per 3-4 volte in modo da farli arricciare dopodiché immergere completamente il polpo nella pentola.

Procedere con la cottura per 20 minuti prima di eliminare mezzo litro di acqua e sostituirla con la birra. Continuare la cottura per almeno altri 20 minuti.

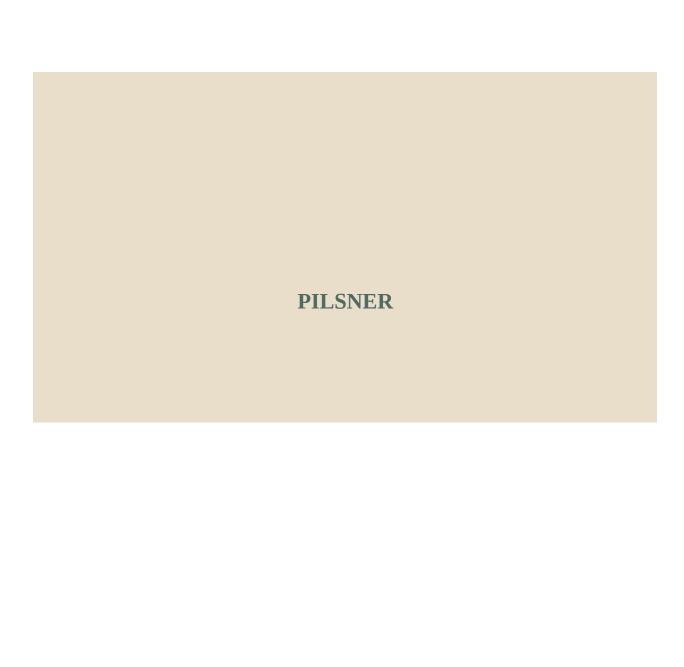
Intanto preparare la crema di cannellini inserendo tutti gli ingredienti (eccetto la paprica che verrà aggiunta alla fine) in un mixer e frullarli finché si otterrà un composto omogeneo.

A cottura ultimata del polpo adagiarlo su un tagliere e tagliarlo a pezzi.

Scaldare una griglia o una padella antiaderente e, una volta ben calda, passarci il polpo per almeno 10 minuti.

Quando apparirà lievemente bruciacchiato impiattarlo insieme alla crema di cannellini.

Servire subito.

PILSNER

2

REPUBBLICA CECA

La birra non è la santa bevanda della sincerità?
La pozione che dissipa ogni ipocrisia, ogni commedia di buone maniere?
Che incita i suoi amatori a orinare in tutta innocenza
e a ingrassare in tutta onestà?
(Milan Kundera)

Chi ha già dimestichezza col mondo della birra avrà notato che tra le tedesche non è stata menzionata la famosa Pilsner, detta anche Pils.

La ragione è semplice: le Pilsner sono originarie della Boemia, oggi Repubblica Ceca, e la grande diffusione di questo particolare tipo di lager in Germania - come del resto in tutto il mondo - è dovuto al successo travolgente che ebbe dal 1842, anno della sua nascita.

In molti testi si tratta la Czech Pilsner e la German Pilsner, ma essendo la seconda un'imitazione della prima, e non essendoci notevoli differenze tra le due, ho scelto di occuparmi solo dell'originale boema.

I tentativi di imitarla, alcuni più riusciti di altri, sono innumerevoli; di fatto, se vi trovate tra le mani una birra di un dorato splendente, moderatamente alcolica e con

un piacevole amaro dai tratti speziati - che venga dal Messico come dal Giappone - all’80% si tratta di una birra in stile Pils.

La passione che i cechi conservano per questa bevanda è notevole, sono infatti i primi consumatori di birra al mondo, con una media pro capite di oltre 130 litri all’anno (in Italia sono circa 33).

PILSNER

Tutte le Pils sono lager ma non tutte le lager sono Pils

In Boemia (oggi Repubblica Ceca) si produceva birra d'orzo e di frumento fin dal 1295.

Gli scambi con la Baviera furono frequenti per secoli, anche perché le scialbe ale boeme non reggevano il confronto con le eleganti lager bavaresi.

Eppure gli ingredienti boemi erano eccezionali: l'orzo distico di Moravia era perfetto per brassare e il luppolo della città di Žatec - Saaz in tedesco - era così rinomato che il re stabilì che contrabbandarne le radici fosse reato punibile con la morte.

L'elemento più importante, però, era l'acqua, dotata di un bassissimo livello di durezza (per durezza si intende la quantità di sali solubili disciolti, come carbonati, solfati, cloruri ecc.) ma all'epoca l'importanza di questo fattore era poco compreso così come lo erano le sue conseguenze.

Il tempo passò, e all'alba del 1840, dopo la costruzione di un nuovo birrificio nella città di Plzeň, fu assunto un birraio bavarese di nome Joseph Groll.

Un monaco viandante invece portò un lievito a bassa fermentazione (chiamato Bavarian Lager). L'incontro tra le evolute tecniche di Groll, il lievito del monaco e i superlativi ingredienti boemi diedero vita nel 1842 a una birra più chiara di qualsiasi altra fino a quel momento, con un amaro spiccato ed elegante e delicate note maltate. Le fu dato il nome di Pilsner Urquell (Pilsner è la traduzione tedesca di Plzeň mentre "Urquell" in ceco significa "fonte originale").

Il successo fu istantaneo e dirompente, ne è la prova il fatto che quasi l'80% del l'odierno mercato della birra è spartito tra Pilsner e altre lager chiare.

A questo punto è lecito chiedersi quali differenze ci siano tra le due: innanzi tutto è bene ricordare che lager non è indicativo di uno stile specifico ma del tipo di lievito usato, cioè un lievito che fermenta a basse temperature al contrario dei lieviti ale, detti, per lo stesso motivo, ad alta fermentazione.

Le Pilsner erano quindi certamente lager, ma le lager dell'epoca erano molto diverse dalle Pilsner per via degli ingredienti unici che le distinguevano: il chiarissimo malto Pilsner, il raffinato luppolo Saaz, il pulito lievito Bavarian Lager e l'acqua dolcissima che si prestava perfettamente ad accogliere gli altri ingredienti.

I tentativi di imitazione furono molti ma, specialmente per la diversità dell'acqua - fatto che i birrai tedeschi dell'epoca ignoravano - nessuno riuscì a replicare una Pils ceca fino al 1870. A quel punto, però, l'Europa era già stata invasa dall'oro liquido boemo e il mondo della birra era cambiato per sempre.

CARATTERISTICHE

Le Pilsner si presentano con il caratteristico colore dorato; sono brillanti e molto limpide per via della lunga maturazione al freddo e la schiuma, sempre cremosa e persistente, è candida. Al naso offre un sentore di pane armonizzato a note floreali, speziate ed erbacee, le stesse che si ritrovano nel bicchiere dalla prima all'ultima sorsata.

A volte il malto regala un lontano sentore di caramello ma generalmente sono birre che si distinguono per un perfetto equilibrio tra la componente dolce e quella amara del luppolo, che grazie alla dolcezza dell'acqua dona un amaro rotondo e gradevole, mai pungente nonostante il finale secco e tendente al luppolato.

La carbonazione è moderata così come il corpo e la gradazione alcolica.

Un errore che capita di trovare in alcune birre a bassa fermentazione è uno strano sapore che ricorda il burro, dato da una sostanza detta diacetile. Nel caso del Pilsner è accettabile purché appena percettibile.

Luogo d'origine:
Plzeň, Boemia, Repubblica Ceca, 1842

Fermentazione: **bassa** (lager)

Gradazione alcolica: **4,2° - 5,8°**

Temperatura di servizio: **4 - 7 °C**

Bicchiere: **Pilsner flute**

Birre consigliate:
1 - Tipopils - Birrificio Italiano
2 - Bundes - Hammer
3 - La Grigna - Birrificio Lariano

ABBINAMENTI

Al di là degli accostamenti per contrasto o concordanza bisogna tenere presente l'intensità dei sapori per cercare le giuste armonie. Il carattere delicato e bilanciato, nonostante la spiccata amarezza sul finale, accompagna bene la maggior parte dei piatti leggeri, in particolare quelli estivi.

Le note erbacee delle Pilsner valorizzano i formaggi erborinati e alcune verdure, specie quelle amare come radicchio e rucola; da provare anche con insalate miste e verdure fritte in pastella. Il tocco speziato offre interessanti sinergie con piatti abbondanti di spezie, soprattutto peperoncino, pepe, anice stellato, curry, paprika; per lo stesso motivo è bene accompagnarla con primi leggeri, speziati e mai grassi. Bene con antipasti di pesce crudo, frutti di mare - evitando però le ostriche - e secondi di pesce, sempre leggeri. Stesso discorso per la carne: carni bianche, pollo - se arrosto o allo spiedo ancora meglio - tacchino e, se vi va qualcosa di particolare, struzzo, il cui sapore deciso risulta gradevolmente attenuato.

Le possibili sinergie sono molte, basti tenere presente che la spiccata amarezza bilancia il piccante, maschera l'acidità e peggiora il salato, quindi evitare piatti abbondanti di sale o dal gusto salmastro.

Usata per cucinare è problematica per via della difficoltà nel dosare l'amarezza, potrebbe invece essere utile per smorzare le note grasse di alcuni piatti.

Sconsigliata con i dolci.

Pollo alla diavola marinato nella Pils e speziato

Ingredienti per 4 persone:

1 POLLO ALLA DIAVOLA

330 ML. DI BIRRA PILSNER

1 CIPOLLA

4 SPICCHI D’AGLIO

5 FETTE DI RAFANO

1 PEPERONCINO GRANDE VERDE E PICCANTE

6-8 FETTINE DI ZENZERO

1 CUCCHIAIO DI CURRY

2 CUCCHIAI DI PAPRIKA FORTE

SUCCO DI 2 LIME

SALE Q.B.

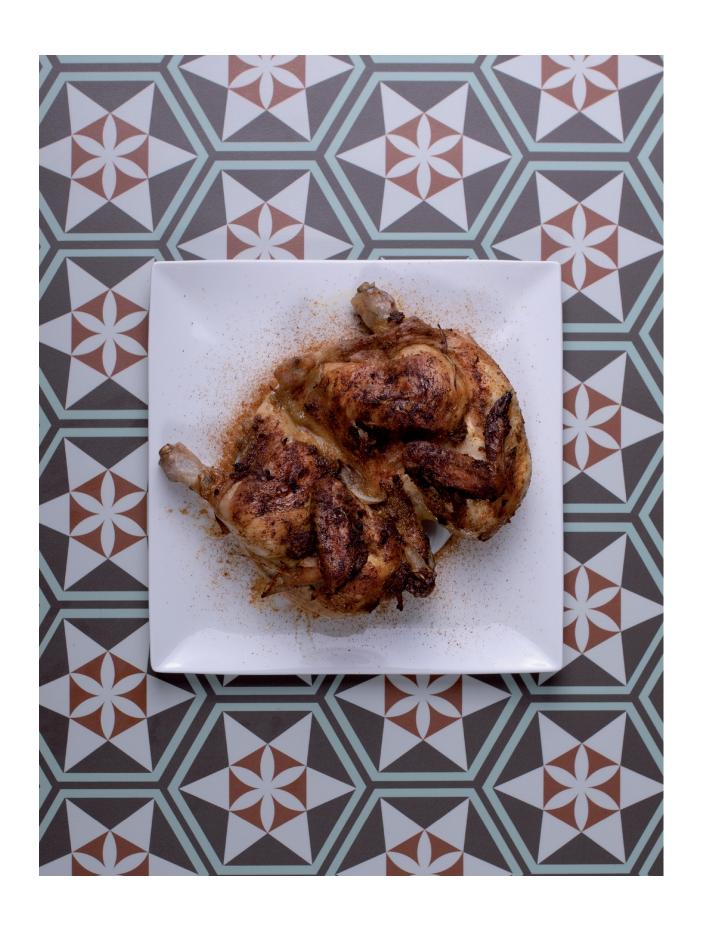
Marinare un pollo alla diavola (cioè tagliato lungo la schiena e appiattito) nella birra da 2 a 12 ore, aggiungendo anche la cipolla a fettine, gli spicchi d’aglio tagliati a metà e le fette di rafano.

Affettare il peperoncino verde e lo zenzero e frantumarli bene col pestello in un mortaio, aggiungere poi un cucchiaio di curry, due di paprika forte e il succo di lime.

Amalgamare fino a ottenere un composto omogeneo.

Asciugare il pollo dalla marinatura, massaggiarlo con abbondante sale da entrambi i lati e ripetere l’operazione con il contenuto del mortaio avendo cura di far penetrare bene il composto. Bagnare una pirofila con due cucchiai d’olio e trasferirvi il pollo e le verdure della marinatura.

Infornare a 180° per 30 minuti dopodiché versare due mestoli di marinatura nella pirofila (avendo cura di non lavare via la speziatura dalla superficie del pollo) e cuocere per altri 30 minuti. Nel caso stiate usando un pollo ruspante continuate la cottura per altri 20 minuti.

Servire subito.

TRAPPIST ALE

LAMBIC E GUEUZE

SAISON

WITBIER O BLANCHE

BELGIAN ALE

BIERE DE GARDE

3

BELGIO

In Belgio, il magistrato ha la dignità di un principe
ma per Bacco
è altrettanto vero che il birraio è un re
(Emile Verhaeren)

Il Belgio, inteso come Stato indipendente e sovrano, ha solo centottanta anni. La storia della sua birra, invece, comincia oltre due millenni prima di Cristo, in quei territori che abbracciano, oltre all'attuale Belgio, anche parte della Francia settentrionale e dei Paesi Bassi.

La matassa di eventi e relazioni è spesso così intricata che è a volte difficile affermare con certezza l'origine di uno stile, come nel caso della *Bière de Garde*, ufficialmente riconosciuto come unico autoctono francese, anche se originario della Francia settentrionale e quindi appartenente alla macroregione belga - per questo motivo ho scelto di inserirla in coda alle altre birre di questa sezione senza creare un apposito capitolo dedicato alla Francia.

A complicare ulteriormente la classificazione è il naturale disinteresse dei belgi nei confronti della nomenclatura.

I birrai si considerano artisti e conformarsi a uno stile è spesso l'ultimo dei loro pensieri.

Fanno eccezione le birre trappiste, ampiamente codificate e certificate da un logo

ufficiale, e la grande famiglia dei Lambic, le cosiddette birre acide.

Il Belgio è infatti terra di alte fermentazioni e di fermentazioni spontanee, campo in cui è dominatore incontrastato. La grande varietà di lieviti caratterizzanti, e soprattutto di lieviti selvaggi che proliferano in questi territori, danno vita a birre uniche difficilmente replicabili all’estero.

TRAPPIST ALE

Single, Dubbel e Tripel

In epoca medievale la birra, specie nei paesi del nord, era un’importante fonte di nutrimento nei periodi di carestia e durante i digiuni imposti dalla Quaresima.

In un’economia chiusa e legata all’autoproduzione come quella dell’epoca, produrre birra in casa era la consuetudine.

Questo principio valeva anche per i monasteri, che dovendo provvedere all’auto sostentamento producevano sia a uso interno sia per la comunità di cui facevano parte, vendendo il loro prodotto a chiunque ne facesse richiesta. I monasteri erano inoltre centri di ricerca e formazione, e le maggiori conoscenze in svariati campi (ad esempio la botanica - furono loro per primi a introdurre l’uso del luppolo) ne fecero i maestri del processo di birrificazione.

Quando, col passare del tempo, venne meno l’economia medievale di stampo agricolo per lasciare posto a quella di tipo cittadino, l’arte brassicola smise di essere appannaggio dei monasteri.

Nel XVII secolo erano già diffusi numerosi birrifici comunali costruiti dalla borghesia e i monaci, per proteggere il commercio dei propri prodotti, costituirono confraternite di birrai.

Uno degli ordini più famosi è senza dubbio quello trappista ma a differenza di quanto si pensi le birre che conosciamo oggi nacquero solo tra la prima e la seconda guerra mondiale, fatta eccezione per la Chimay, dell’abbazia di Scourmont, già in commercio nel 1862.

Fu proprio il marchio Chimay a guidare l’azione legale che nel 1962 fece ottenere i diritti esclusivi sul nome *Bière Trappiste* a un gruppo di produttori, che portò nel 1997 alla fondazione della “Associazione Trappista Internazionale” che comprende oggi dodici birrifici, grazie alla recente aggiunta dell’italiana “Abbazia delle Tre Fontane”.

L’associazione creò un logo attribuibile solo a chi rispetta tre criteri di

produzione:

“La birra deve essere prodotta all’interno delle mura di un’abbazia trappista, da parte di monaci trappisti o sotto il loro diretto controllo”. “La produzione, la scelta dei processi produttivi e l’orientamento commerciale devono dipendere dalla comunità monastica”.

“I ricavi della produzione di birra devono essere diretti al sostentamento dei monaci e alla beneficenza ma non al profitto”.

I birrifici trappisti annoverano tra le loro produzioni alcune delle birre più rinomate del mondo, è quindi giusto citare Westvleteren, Westmalle, Orval, Rochefort, Achel.

Da notare che la dicitura “birre d’abbazia” si riferisci a quelle originariamente prodotte nei monasteri (in certi casi si sono mantenute le ricette originali) ma che sono ad oggi prodotte su licenza in contesti esterni a quello religioso.

Le birre trappiste si dividono essenzialmente in tre stili definiti dalla gradazione alcolica crescente: Single, Dubbel e Tripel.

Esiste però un quarto stile, poco diffuso ma molto ricercato, chiamato Quadrupel o anche Belgian Dark Strong Ale.

Ne fanno parte birre scure, che raggiungono un alto livello di complessità grazie al lungo invecchiamento in cantina; sono intense ed alcoliche, (oscillano infatti tra gli 8° e i 12°) e secondo il sito ratebeer.com, punto di riferimento mondiale per gli amanti della birra, la Quadrupel prodotta dal monastero Westvleteren, chiamata Westvleteren 12 (tappo giallo) è il Sacro Graal della birra, la migliore del mondo. Se avrete la rara fortuna di imbattervi in lei, non fatevela sfuggire.

CARATTERISTICHE

Oltre alla gradazione alcolica i tre stili trappisti hanno notevoli differenze; per semplificare iniziamo con confronti di stile: le Single possono essere considerate la versione ad alta fermentazione delle Pils tedesche; le Dubbel potrebbero ricordare una via di mezzo tra Bock e Belgian Blond; le Tripel assomigliano alle Belgian Golden Strong Ale.

Le Single sono di un giallo chiaro tendente al dorato, abbastanza limpide e con una persistente schiuma bianca; simili in tutto le Tripel anche se di un dorato più intenso. Più scure invece le Dubbel, dal colore ambrato scuro e dalla schiuma color crema. L'aroma è speziato e fruttato, tendente a mela, agrumi e frutti col nocciolo nel caso delle Single; più agrumato e con sentori di arancia e banana nel caso delle Tripel, che sfoggiano inoltre maggiori note speziate che richiamano chiodi di garofano e pepe, oltre alle note floreali più intense date dal luppolo. Il malto qui si fa sentire con delicati richiami al pane e al miele, ma è nelle Dubbel che il malto acquista complessità regalando dolci profumi di cioccolato e caramello. Più leggero in questo caso il fruttato che può comprendere susine, uvetta, ciliegie, mela e banana oltre a lievi note speziate. I gusti sono simili agli aromi.

Luogo d'origine **Single**:
Westvleteren, Fiandre Occidentali, Belgio, 1999

Fermentazione: **alta** (ale)

Gradazione alcolica: **4,8° - 6°**

Temperatura di servizio: **4 - 7 °C**

Luogo d'origine **Dubbel**:
Malle, Fiandre, Belgio, 1856, rielaborata nel 1926

Fermentazione: **alta** (ale)

Gradazione alcolica: **6° - 7,6°**

Temperatura di servizio: **10 - 13 °C**

Nel caso delle Single il finale è secco, la carbonazione è alta e l'alcol poco percepibile.

Più dolce e speziato il finale delle Dubbel, che presenta anche uguale carbonazione; maggiore invece il corpo e l'alcolicità.

Moderatamente amaro e più fruttato il finale delle Tripel, dal corpo moderato e la carbonazione effervescente; l'alcol, per quanto notevole, è poco percepito.

ABBINAMENTI

Le birre trappiste sono facilmente abbinabili a una grande varietà di sapori. Più in sintonia con i gusti intensi le Dubbel, che si sposano a piatti come risotti con la salsiccia, cotechino, costolette e arrosti di maiale e a tutti quei primi e secondi saporiti e spiccatamente grassi. Ideale per bilanciare eventuali note acidule come nel caso dell'anatra all'arancia o ovunque l'acidità degli agrumi abbia una sua rilevanza nel piatto.

Oltre al maiale, in tutte le sue forme, le Dubbel condividono con le Tripel una forte propensione a legarsi a un'ampia varietà di formaggi; per tradizione quelli francesi come comté, cantal ma anche dal gusto forte come il roquefort; si sposano altrettanto bene a moltissimi italiani, gorgonzola e fontina stagionata ad esempio. Di norma è comunque preferibile l'incontro con formaggi del nord Italia piuttosto che del sud.

Luogo d'origine **Tripel**:
Malle, Fiandre, Belgio, 1934 (il nome nasce nel 1956)

Fermentazione: **alta** (ale)

Gradazione alcolica: **7,5° - 9,5°**

Temperatura di servizio: **4 - 7 °C**

Bicchiere: **bicchiere ufficiale birrificio trappista** o **Goblet**

Birre consigliate:
1 - Tentatripel - Birrificio Montegioco
2 - Grow Up - Birrificio Lariano
3 - Grand Cru - Toccalmatto

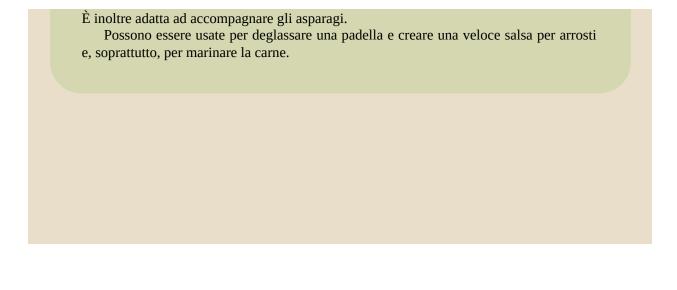
Le Tripel, che nonostante le differenze con le Dubbel condividono tutti gli abbinamenti citati, sono inoltre ottime con i crostacei, una su tutti l'aragosta, ma anche scampi e granchi. Nel caso dei gamberi il gusto intenso della birra potrebbe coprire le note più delicate.

Più rivolta ai frutti di mare le Single, cozze, vongole di certo ma anche telline, fasolari cannolicchi e capesante. Più adatta ai dolci le Dubbel, seguita da Tripel e infine Single.

Usata per cucinare è molto versatile anche grazie al suo amaro contenuto e alle tante sfumature di agrume e spezie.

Dubbel e Tripel sono ottimi ingredienti per le zuppe di cipolle, di carne o formaggio.

È inoltre adatta ad accompagnare gli asparagi.

Possono essere usate per deglassare una padella e creare una veloce salsa per arrosti e, soprattutto, per marinare la carne.

Zuppa di cipolle con Tripel

Ingredienti per 4 persone:

6 CIPOLLE GIALLE

4 CUCCHIAI DI OLIO EVO

50 GR. DI BURRO

2 CUCCHIAI DI FARINA BIANCA

330 ML. DI BIRRA TRIPEL

800 ML. DI BRODO DI MANZO

PEPE, TIMO E NOCE MOSCATA A PIACERE

2 CUCCHIAI DI PANNA DA CUCINA

2 CUCCHIAI DI YOGURT BIANCO

PANE CASERECCIO O BAGUETTE

TAGLIATA A FETTE

20 GR. DI FONTINA STAGIONATA

SALE Q.B.

Sbucciare le cipolle e tagliarle a fettine sottilissime con una mandolina.

Scaldare in una pentola capiente l’olio e il burro. Tenendo bassa la

fiamma rosolare le cipolle senza farle colorire.

Quando saranno trasparenti usare un colino per setacciare la farina e mescolare bene. Sfumare con la birra Tripel e quando l’alcol sarà evaporato versare il brodo di manzo.

Fate sobbollire dolcemente per 30 minuti prima di aggiungere pepe, timo e noce moscata. Aggiustare di sale secondo il vostro gusto.

Se si vuole una consistenza più vellutata frullarne metà.

In una ciotola mescolare 2 cucchiai di panna da cucina e 2 di yogurt bianco, aggiungere il composto alla zuppa e mescolare.

Scaldare il grill e tostare del pane casereccio o baguette tagliate a fette.

Trasferire la zuppa in 4 ciotole da forno, sovrapporre il pane e cospargere con 5 grammi di fontina grattugiata.

Passate le ciotole sotto il grill per dorare il formaggio facendo attenzione alla cottura, 5 minuti a 250° dovrebbero bastare.

Se preferite una versione più leggera e senza formaggio, magari da mangiare tiepida d’estate - quella della foto accanto - saltare l’ultimo passaggio.

Servire subito.

LAMBIC E GUEUZE

Acide e selvagge

La grande maggioranza delle birre bilancia la dolcezza del malto con l’amaro del luppolo. La stessa funzione, nel caso dei Lambic, è svolta dalla parte acida, frutto del suo particolare processo produttivo che ha origini molto antiche.

Le prime testimonianze di questa birra risalgono a prima dell’Impero Romano.

Si narra che sconfitti i Galli, Giulio Cesare continuò la sua marcia verso nord finché s’imbatté in una tribù che beveva birra e considerava il vino una bevanda da effeminati.

Una particolarità di queste birre, invariata dopo duemila anni, è la fermentazione spontanea.

Il procedimento prevedeva che durante la notte si lasciasse il mosto all’aperto per permettere ai batteri presenti nell’aria di innescare la fermentazione.

L’innata capacità dei romani di assimilare e interagire con altre culture portò all’introduzione delle botti di legno, importanti per i microrganismi in esse contenuti che, oggi come allora, determinano un particolare invecchiamento della birra.

Le prime testimonianze di Lambic come lo conosciamo oggi risalgono all’inizio del XIV secolo e collocano la bevanda nella regione a sud-ovest di Bruxelles, il Pajottenland, un fertile territorio agricolo situato tra i fiumi Senne e Dendre.

Sono infatti i microrganismi autoctoni della regione a definire lo stile in quanto, più di ogni altra birra, il Lambic è frutto di complesse interazioni mai del tutto comprese che hanno tutt’ora un alone di mistero.

Chi lo produce sa che spostando il birrificio in una zona con una diversa flora batterica, o ripulendo le pareti di una stanza da antiche muffe, o cambiando le botti… in sostanza qualsiasi variazione ambientale potrebbe modificare il

labile equilibrio che caratterizza ogni Lambic.

Per ottenere in altri luoghi risultati analoghi a quelli delle campagne di Bruxelles si usano lieviti e batteri selvaggi come Brettanomyces, Pediococcus, Lactobacillus, la lista è lunga perché ne esistono centinaia. A differenza di qualsiasi altra birra, i Lambic richiedono dai sei mesi a diversi anni di invecchiamento, necessari per acidificare la birra e armonizzare i sapori.

L’introduzione del metodo classico francese (méthode champenoise) che consentì di conservare l’anidride carbonica contenuta nelle botti o nelle bottiglie (i Lambic sono piatti, privi di effervescenza) diede vita a un sottostile chiamato Gueuze, presentato per la prima volta nel 1897 all’ Esposizione Universale di Bruxelles.

Le Gueuze si ottengono facendo un blend di Lambic giovani con altri invecchiati da uno a tre anni, in questo modo la fermentazione degli zuccheri residui del Lambic giovane produce un’effervescenza simile a quella dello champagne. Esistono infine delle versioni più recenti in cui sono aggiunte ciliegie e lamponi, denominate Kriek Lambic e Framboise Lambic.

CARATTERISTICHE

Una caratteristica peculiare dei Lambic e delle Gueuze è che il 40-60% è frumento non maltato. Sono inoltre bollite per diverse ore quando di solito è sufficiente una. Il Lambic presenta un colore che va dal giallo pallido al dorato intenso, anche se le versioni più invecchiate tendono a essere più scure e limpide. Nessuna schiuma, a differenza delle Gueuze che sfoggiano una schiuma bianca e densa, un colore dorato intenso e una perfetta limpidezza. L'aroma è forse il più strano e complesso che si possa trovare poiché la nota acida lievemente fruttata è spesso accompagnata da sentori che associamo a odori sgradevoli quali pollaio, cavallo, capra e fieno. Simile il profilo aromatico delle Gueuze anche se le note fruttate tendono a essere più marcate, specie quelle che ricordano mela, rabarbaro e pompelmo. Al primo assaggio lascia perplessi la totale assenza di carbonazione dei Lambic (notevolmente frizzanti invece le Gueuze); si rimane poi piacevolmente stupiti dalla complessa varietà di sapori amalgamati dall'acidità, che non è mai astringente. L'amaro è assente, si utilizza infatti solo luppolo invecchiato per sfruttare le sue proprietà antisettiche piuttosto che per amaricare. In entrambi i casi il corpo è leggero, quasi acquoso, e la gradazione alcolica contenuta, anche se le Gueuze possono raggiungere gli 8°.

Luogo d'origine **Lambic**:
Pajottenland, Belgio, data incerta

Luogo d'origine **Gueuze:**

parte centrale del Belgio, intorno al 1897

Fermentazione: **spontanea**

Gradazione alcolica: **5° - 6,5°** (**Lambic**)

Gradazione alcolica: **5° - 8°** (**Gueuze**)

Temperatura di servizio: **4 - 10 °C**

Bicchiere: **Calice a tulipano grande**

Birre consigliate:
1 - Saison de l'Ouvrier - Loverbeer
2 - Bressel Morning - Birrificio del Ducato
2 - Open Mind - Birrificio Montegioco

ABBINAMENTI

Si dice che la forte effervescenza e il complesso gusto delle Gueuze le rendano difficili da abbinare, fatta eccezione per alcuni formaggi freschi e cremosi e con gli antipasti di mare; un'altra scuola ritiene invece che le sue peculiarità siano vincenti con il foie gras e con carni molto saporite come pernici, fagiani, anatre e lumache e con i piatti molto grassi la cui grassezza è sdrammatizzata dall'acidità.

Allo stesso modo si dice che il Lambic sia perfetto per i pesci grassi come sgombro e capitone, salmone affumicato, aringhe, salsicce e una vasta varietà di piatti di carne. In verità l'acidità della birra è neutrale rispetto al grasso del cibo e peggiora il salato. Bilancia invece lo speziato e il piccante.

Non sono birre sempre facili da abbinare, anche se sono gradevoli con aperitivi e piatti leggeri, crostacei, frutti di mare e ostriche (l'acidità della birra può essere usata per

sostituire il limone - solo nel caso del Lambic giacché l'effervescenza della Gueuze sarebbe fastidiosa). Ottimo l'incontro con i dolci poiché la nota acida è in grado di sprigionare sapori sorprendenti, ad esempio col cioccolato fondente che vi regalerà un'esplosione di ciliegia in bocca. Raramente è usata per cucinare, ed è un peccato, perché l'acidità si presta a molteplici utilizzi in cucina.

|

Stufato di manzo e cipolle con Tripel e Lambic

Ingredienti per 4 persone:

1 KG. DI SPEZZATINO DI MANZO

3 CIPOLLE GIALLE

330 ML. DI BIRRA TRIPEL

150-200 ML. CIRCA DI BIRRA LAMBIC

1 BICCHIERE DI VINO BIANCO

FOGLIE DI ALLORO A PIACERE

RAMETTI DI TIMO A PIACERE

BURRO Q.B.

SALE E PEPE Q.B.

FARINA Q.B.

Salare, pepare e infarinare 1Kg di spezzatino di manzo prima di passarlo in padella con una noce di burro.

Quando la carne sarà ben rosolata toglierla e mettetela da parte.

Versare mezzo bicchiere di birra Tripel nella padella usata precedentemente e grattare il fondo con un cucchiaio di legno. Tenere da parte. Sciogliere un’altra noce di burro in un’altra padella e soffriggere 3 cipolle tagliate sottili. Sfumare con un bicchiere di vino bianco.

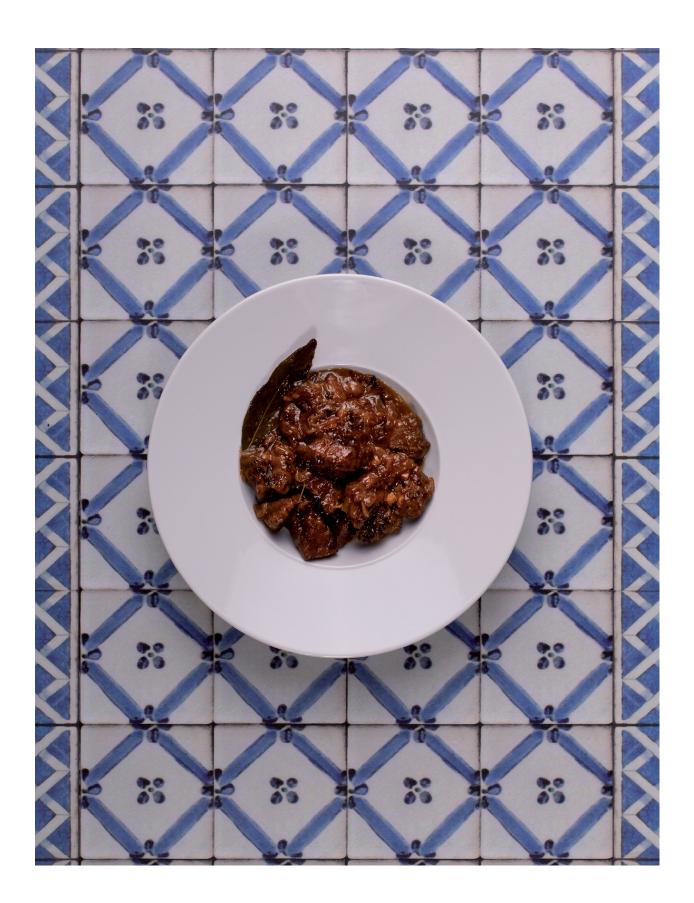
Unire in un tegame le cipolle, la carne, la birra col fondo di cottura, qualche foglia di alloro e rametti di timo fresco.

Lasciar cuocere a fiamma bassa per qualche minuto prima di aggiungere la restante birra fino a coprire completamente la carne.

Tappare il tegame con un coperchio e proseguire la cottura con la fiamma al minimo per due ore, girando di tanto in tanto.

In caso si asciugasse versare un po’ di Lambic in modo da tenere la carne sempre coperta a filo.

A venti minuti dalla fine togliere il coperchio e aggiungere 100-150 ml. di Lambic.

Servire ancora fumante.

WITBIER O BIÈRE BLANCHE

Le bianche belghe

Le Witbier sono birre nate tra Belgio, Olanda e Francia settentrionale intorno all'XI secolo.

Hanno una notevole percentuale di frumento non maltato che conferisce quel colore chiaro *(wit* significa "bianco") all'origine del nome, tradotto "Blanche" nei paesi di lingua francese. All'epoca le birre di frumento erano comuni in diversi paesi: in Germania c'erano le Weissbier e le Gose, che però usavano solo frumento maltato; in Russia le Kvass e in Inghilterra le ale bianche del Devon.

I belgi le aromatizzavano con un composto di erbe aromatiche, il *gruit*, simile a quello usato in Baviera per le Alt; in questo caso era fatto di artemisia, achillea millefoglie, mirica, erica e altri ingredienti tra cui arancia e coriandolo. È quindi curioso notare che proprio questo stile fu il primo a introdurre l'utilizzo del luppolo.

La produzione di Blanche continuò indisturbata per secoli, fino al 1955, quando nel paese di Hoegaarden chiuse l'ultimo birrificio tradizionale, il Tomsin.

Ma lo stile fu tolto all'oblio solo dieci anni dopo da Pierre Celis, un lattaio con la passione per la birra, che acquistò un fienile e fondò la Brouweij Celis (Kluis dal 1978).

La sua Witbier, la Hoegaarden, ottenne molto successo ed è tutt'ora la birra simbolo dello stile.

Il successo è cresciuto negli ultimi anni e molti birrifici di tutto il mondo, artigianali e non, hanno spesso una Blanche in catalogo.

Le versioni moderne hanno abbandonato il vecchio gruit per sostituirlo con altre spezie tra cui cannella, cumino, grani del paradiso, camomilla oltre che buccia d'arancia, coriandolo macinato fresco e curaçao.

CARATTERISTICHE

Il colore è paglierino chiaro e lattiginoso per via delle proteine in sospensione dovute all'utilizzo del frumento non maltato che, insieme al lievito - non filtrato - e a una ridotta percentuale di avena, rende queste birre molto torbide. La schiuma è densa, bianca e persistente.

L'aroma ha una punta aspra che si amalgama alle delicate note speziate del coriandolo e a un sentore di cereale dato dal frumento. Il fruttato si esprime con sentori di bucce di arancia e limone. A volte è presente anche un tocco di vaniglia e miele.

Il gusto, simile agli aromi, è fresco ed equilibrato.

La piacevole dolcezza del malto incontra la quasi impercettibile "terrosità" del luppolo che non si impone mai sul bouquet delle spezie.

Il finale è secco con un lieve tocco aspro.

Il corpo tende alla leggerezza anche se il frumento e la piccola percentuale di avena donano una leggera setosità.

La gradazione alcolica raramente si discosta dai 5° e la carbonazione è elevata.

Luogo d'origine:
Nord Europa, XI secolo

Fermentazione: **alta** (ale)

Gradazione alcolica: **4,5° - 5,5°**

Temperatura di servizio: **4 - 10 °C**

Bicchiere: **Jelly francese**

Birre consigliate:
1 - Asia - Hammer
2 - Wit - Extraomnes
3 - Milla - Birrificio Geco

ABBINAMENTI

Delicatezza e gusto speziato fanno di questa birra un ottimo accompagnamento per i cibi leggeri e poco elaborati, tanto di carne quanto di pesce, cozze su tutti ma anche polpo, seppie, branzino, orata e vongole.

Alcuni sostengono che leghi bene con i formaggi freschi e leggeri come la mozzarella ma è vero anche con molti dal gusto deciso, ad esempio il caprino, che viene esaltato rispettando al contempo la delicatezza di questa birra.

La natura speziata permette felici abbinamenti per concordanza con i piatti piccanti e speziati, ma non solo. È infatti l’ideale per accompagnare insalate, carni bianche come tacchino e pollo, torte salate e piatti che ci aspetteremmo di trovare a un brunch, come frittate e omelette. Molti non la disdegnano con le fritture.

Si lega bene al miele e ai dolci secchi grazie alla notevole carbonazione che bilancia la dolcezza.

È ottima per marinare, tenendo bene a mente che il gusto particolare di queste birre influenzerà concretamente il gusto finale del piatto.

Guazzetto di cozze con Blanche

Ingredienti per 4 persone:

1 KG. DI COZZE

500 ML. DI BIRRA BLANCHE

400 GR. DI SALSA DI POMODORO

2 SPICCHI D’AGLIO

1 CIUFFO DI PREZZEMOLO

3 CUCCHIAI DI OLIO EVO

SALE Q.B.

PEPE Q.B.

Dopo aver pulito le cozze scaldare l’olio in un tegame insieme all’aglio.

Aggiungere la salsa di pomodoro e il prezzemolo, aggiustare di sale e pepe e far cuocere per 15 minuti a fiamma media, dopodiché aggiungere 150 ml. di birra e continuare la cottura per altri 15 minuti.

Trasferire le cozze nel tegame insieme alla birra restante e tappare con un coperchio.

Una volta aperte le cozze girarle in modo che il sugo entri nei gusci.

Servire in un piatto fondo con una spolverata di pepe e dei crostini di pane.

SAISON

La stagione della birra

Il termine Saison deriva probabilmente dall’espressione *“en saison”*, in stagione, e indica la produzione stagionale tra novembre e marzo che permetteva di avere un prodotto da consumare d’estate.

L’immaginario cui rimanda è quello rurale, dove i braccianti della Vallonia usavano queste birre prodotte nei birrifici interni alle fattorie per dissetarsi durante il duro lavoro nella calura estiva.

Alcuni sostengono che non ci siano prove per confermare quest’immagine bucolica poiché le Saison sono birre dall’alta gradazione alcolica, poco indicate a essere consumate durante una faticosa giornata lavorativa. Inoltre, come fa notare G. Lacambre nel suo *Traité complet de la fabricacion des bières* del 1851, di certo esisteva una certa autoproduzione, ma già nel 1800, per soddisfare la richiesta, erano necessari birrifici che richiedevano una certa dose di risorse e organizzazione. Sembra invece che il termine Saison fosse originariamente usato per indicare delle strane birre prodotte a Liegi, in quella parte di Germania che confina col Belgio orientale.

Tra gli ingredienti di queste c’erano il malto d’orzo, il frumento, il farro, l’avena, il grano saraceno e le fave. Erano birre scure, così come le Saison belghe, che divennero chiare in un momento imprecisato.

I legami tra le antiche Saison tedesche e quelle belghe sono oscuri, ma sembra probabile che la vicinanza geografica abbia giocato un ruolo importante; per il resto i punti da chiarire sono molti e la storia di queste birre rimane in gran parte un mistero.

Forse la più famosa, da molti considerata la madre di tutte le Saison, è la *Saison Dupont*, in commercio dal 1930 per opera del birrificio Dupont, attivo dal 1844.

CARATTERISTICHE

Generalmente tra il dorato e l'ambrato - anche se possono essere più scure - presentano una schiuma generosa color avorio e una discreta limpidezza nonostante non vengano filtrate. Sono birre molto aromatiche in cui emergono note fruttate di agrumi e sentori di luppolo che possono essere speziati, floreali e a volte terrosi. Emergono spesso sentori di pepe e di erbe.

Il gusto è complesso: le note di cereale date dal malto spingono solo nelle versioni più scure, che a volte esprimono anche tocchi di pane, biscottato e tostato. La presenza del luppolo è moderata. L'equilibrio è giocato prevalentemente tra le forti note di arancia e limone e lo speziato-pepato. A volte l'amaro è sostituito dall'acido che, quando presente, domina anche sul finale che è sempre rigorosamente secco e senza alcuna dolcezza.

La carbonazione è alta, quasi effervescente, e la parte alcolica, soprattutto nelle versioni più forti, tende a farsi sentire anche nel sapore.

Luogo d'origine:
Vallonia, Belgio, data incerta

Fermentazione: **alta** (ale)

Gradazione alcolica: **3,5° - 9,5°**

Temperatura di servizio: **4 - 10 °C**

Bicchiere: **Calice a tulipano grande**

Birre consigliate:
1 - Sibilla - Toccalmatto
2 - Saison - Canediguerra
2 - Wayan - Baladin

ABBINAMENTI

La complessità organolettica delle Saison permette abbinamenti trasversali, grazie al fruttato-speziato, al leggerissimo amaro e al finale secco. Ottima con formaggi cremosi, con quelli a crosta fiorita e di capra stagionati.

Le note speziate concordano con i piatti piccanti mentre l’effervescenza ripulisce la bocca da grasso e sapidità.

Le possibilità sono davvero molte, partendo da antipasti e primi piatti leggeri come tartare di pesce, frutti di mare, salmone, salumi ma anche con quelli più saporiti, come nel caso della selvaggina. I secondi possono essere grassi e complessi ma anche semplici, come ad esempio il pollo, ottimo sia fritto che speziato. A differenza di altre birre rende bene con le verdure, fritte in pastella ad esempio, ma anche in insalata, con spinaci, cicoria, lattughino e cerfoglio. Usata per cucinare è consigliata come liquido per cottura

in umido o al vapore, ma può essere usata anche come condimento per certe salse, specie nelle versioni più acide, dove la nota acidula può sostituire l'aceto, ad esempio nel condimento di un'insalata mista. Lo speziato-fruttato può essere interessante anche nella marinatura della carne, per quanto di regola sia meglio usare birre più scure e intense.

Baccalà alla Saison con patate e cipolle rosse di Tropea

Ingredienti per 4 persone:

800 GR. DI BACCALÀ

500 GR. DI PATATE

50 GR. DI BURRO

200 ML. DI BIRRA SAISON

1 CIPOLLA ROSSA GRANDE

2 SPICCHI D'AGLIO

SALE Q.B.

PEPE Q.B.

Mettere il baccalà a dissalare in acqua la sera prima, se invece è già "ammollato" tenerlo in acqua un'ora.

Cuocere in acqua bollente e salata le patate per 10 minuti, poi sbucciarle e tagliarle a fette.

Tritare l'aglio e affettare la cipolla non troppo sottile altrimenti brucerà.

Imburrare una pirofila e adagiarvi il baccalà tagliato in 4 filetti.

Distribuire gli spicchi d’aglio tagliati a metà e senza anima e alcuni fiocchi di burro prima di aggiungere le patate - dopo averle salate leggermente -, seguite da cipolla e pepe.

Irrorare con la birra e informare a 180 °C per 40 minuti.

Se gradite si può impreziosire il piatto aggiungendo olive di Gaeta prima di servire.

BELGIAN ALE

Pale Ale, Blond Ale e Golden Strong Ale

Più che uno stile, il termine *Belgian Ale* identifica una famiglia di stili che, seppur non privi di differenze, hanno tratti affini e storie più o meno intrecciate.

Le più comuni sono le *Pale Ale*, nome che non a caso richiama le cugine britanniche; sembra, infatti, che abbiano preso la forma che conosciamo oggi solo dopo la Seconda Guerra Mondiale e che siano state fortemente influenzate dalla Gran Bretagna.

I frequenti scambi commerciali e le massicce importazioni di ale britanniche hanno giocato un ruolo importante nella definizione di questo stile, per quanto le ale belghe siano notevolmente più alcoliche, fruttate e dolci.

Nei primi anni ’20, per ragioni analoghe e per difendersi dalle Pilsner tedesche, nascono le Blond (Blonde in francese) che pur avendo solo un secolo di vita hanno riscosso un grande successo.

Queste ale si distinguono per un carattere da lager che dona un profilo più pulito rispetto alle altre birre belghe. Sono più alcoliche e meno amare delle sorelle Pale, con una maggiore inclinazione verso il fruttato e lo speziato.

Come spesso capita nel mondo belga alcuni stili tendono a sovrapporsi e a confondersi con altri, questo è il caso delle Golden Strong, che hanno elementi in comune sia con le Blond che con le Tripel, tant’è che la prima Golden Strong ufficiale si considera essere la Westmalle Tripel del 1934, appartenente alla categoria delle birre trappiste.

L’ambiguità delle Golden Strong si manifesta nella sua birra più rappresentativa, la Duvel del birrificio Moortgat, che fino al 1971 aveva ben poco di *Golden* se si considera che era una birra scura, fatta con lievito scozzese e luppolo ceco.

Infine esistono quelle raggruppate sotto il termine-ombrello *Strong Dark Ale*, che racchiude una categoria generica che comprende tutte le birre belghe ad alta fermentazione caratterizzate dal colore scuro. Spesso riflettono i gusti dei singoli

birrifici, sono quindi difficili da etichettare.

Un elemento comune però a tutte le ale belghe è la notevole alcolicità, soprattutto se paragonate a quelle degli altri paesi.

Il motivo sembra essere storico: la legge Vandevelde, emanata nel 1919, vietava la vendita e la somministrazione di superalcolici e di qualsiasi bevanda che superasse i 18°. Per andare quindi incontro a un pubblico in cerca di sostanze inebrianti i birrifici, che non erano soggetti a particolari vincoli, colmarono quel vuoto brassando prodotti sempre più forti.

CARATTERISTICHE

Considerate similitudini e differenze tra le ale belghe tratterò le Pale Ale, poiché Blond e Golden Strong hanno notevoli affinità con il già trattato stile Tripel.

L'aspetto delle Pale è ambrato, con una buona limpidezza e una schiuma bianca poco persistente.

L'aroma, come in molte birre belghe, è una combinazione di delicato sentore di malto in equilibrio con le note fruttate e speziate, generalmente date dal luppolo che comunque, a differenza delle ale britanniche, è sempre meno incisivo del malto. Il sapore oscilla tra il tostato e il biscottato moderato, con richiami alla nocciola, al miele, all'arancia e a volte pera. Prima del finale secco e bilanciato emergono note erbacee, floreali e di pepe. Al palato è morbida, con carbonazione e corpo medio e un gusto di alcol contenuto, essendo tra tutte le ale belghe la meno alcolica.

Luogo d'origine:

Pale Ale: Anversa, Belgio, data incerta

Fermentazione: **alta** (ale)

Gradazione alcolica: **4,8° - 5,5°**

Temperatura di servizio: **7 - 10 °C**

Bicchiere: **Calice a tulipano grande**

Birre consigliate:
1 - Sant'Ambroeus - Birrificio Lambrate
2 - Runa - Birrificio Montegioco
3 - Aura - Birrificio Lariano

ABBINAMENTI

Le Pale Ale permettano una discreta gamma di abbinamenti anche grazie all'alcolicità contenuta, che risulta più versatile rispetto alle sorelle Strong Ale.

L'intensità equilibrata la sposa bene ai formaggi, sia giovani che stagionati, e agli affettati in genere.

Particolarmente indicata con antipasti di spessore o cibo da strada, come arancini, crocchette di patate e altri fritti, verdure comprese. Lega bene con le cozze, specie se mangiate con patatine fritte.

I primi prediletti sono quelli saporiti, sia di carne che di pesce, e stesso discorso vale sui secondi, con una nota di merito nei confronti delle costolette d'agnello, ma da provare anche con braciole di maiale, vitello e pollo.

Apprezzabile poi con broccoli, frutta secca, e pistacchi. Senza infamia ne lode con i

dolci in genere.

L’equilibrio di queste birre ne fanno un jolly se si sceglie di usarle per cucinare, per marinare, sgrassare o dare un tocco a una salsa.

Polpette di vitello alla Belgian Ale

Ingredienti per 4 persone:

500 GR. DI TRITA DI VITELLO O VITELLONE

3 FETTE DI PAN CARRÉ

100 ML. DI BIRRA BELGIAN PALE ALE (IN ALTERNATIVA BLOND ALE)

100 GR. DI BURRO

1 UOVO

1 CIUFFO DI PREZZEMOLO

PARMIGIANO Q.B.

NOCE MOSCATA Q.B.

FARINA Q.B.

SALE Q.B.

PEPE Q.B.

Bagnare le fette di pan carré nella birra e lasciarle in ammollo per 10 minuti.

Strizzare il pane, sminuzzarlo e aggiungerlo in un ciotola alla trita di vitello insieme a 1 uovo, 1 ciuffo di prezzemolo tritato e formaggio parmigiano grattugiato a piacere. Salare e pepare.

Impastare bene e formare le polpette dando una forma appiattita. Nel caso non si fosse strizzato accuratamente il pane e il composto risultasse poco compatto aggiungere pane grattugiato fino raggiungere la consistenza desiderata.

Aggiungere alla farina abbondante sale e noce moscata e mischiare con cura prima di passarci le polpette.

Dorarle in padella con una noce di burro a fiamma medio-bassa per almeno 4 minuti per lato.

Lasciare riposare qualche minuto prima di servire.

BIÈRE DE GARDE

Ufficialmente francese

Quando pensiamo ai Galli è lecito - almeno per chi è cresciuto leggendo Asterix - immaginarli mentre banchettano accompagnando grossi cosciotti di cinghiale a imponenti boccali di birra.

Lo stesso Plinio racconta che erano soliti bere grandi quantità di *cervesia*, il cui sapore era diverso da quello dello *zythum* egiziano e dalla *caelia* prodotta in Spagna.

Eppure la Francia è conosciuta come terra di vini, non di birra. Ciò è dovuto al fatto che solo in due zone del paese la tradizione brassicola è continuata senza essere spazzata via dal dio Bacco: la parte nord che confina col Belgio, terra di Blanche, e l'Alsazia-Lorena, dove si producevano essenzialmente Blond e Bock.

Questi stili sono poi confluiti in quello che oggi è considerato l'unico stile ufficiale di origine francese, la Bière de Garde, letteralmente "birra da conservare".

Il nome ha origine dall'usanza di produrle in primavera, per poi lasciarla invecchiare per mesi in botti di rovere o in bottiglie con tappi di sughero. A differenza di quanto sostengono alcuni, queste birre non dovrebbero avere aromi caprini, di cavallo, acidi o fruttati, tipici dei lieviti Brettanomyces (quelli dei Lambic, per intenderci) e la loro presenza indica errori compiuti nella produzione o un eccessivo invecchiamento.

La storia delle birre d'oltralpe subì una fase d'arresto quando l'Alsazia-Lorena fu annessa all'Impero Germanico nel 1871.

Gran parte dei birrifici francesi si trovava in quella regione, e per soddisfare la richiesta fu aumentata la produttività dei birrifici del Nord, che erano però poco industrializzati.

Le due successive guerre mondiali furono una nuova battuta di arresto, ma quando alla fine della seconda riuscirono lentamente a rimettersi in piedi avevano per le mani delle ottime ale lagerizzate, più alcoliche delle precedenti e

declinate in versione ambrata e bionda (raramente anche scura), le moderne Bière de Garde.

CARATTERISTICHE

Il colore, ovviamente, dipende dalla versione, che può essere bionda, ambrata o scura. Stesso discorso vale per la schiuma che va da bianco a crema.

In tutti e tre i casi la limpidezza è discreta, specie se si pensa che non sono filtrate.

L'aroma è di malto, più complesso con l'aumentare dell'intensità del colore, con note di pane e di tostato in quelle più scure e, in quelle chiare, un lieve tocco speziato e pepato dato dal luppolo.

Il gusto non si discosta dall'aroma, che spinge sul malto lasciando poco spazio all'amaro.

In certi casi l'ossidazione data dall'invecchiamento può dare note fruttate e di sughero ammuffito, elementi non previsti dallo stile e causati da una cattiva conservazione. Ha un buon corpo, quasi setoso, con un'elevata carbonazione unita a una notevole gradazione alcolica. Il finale è sempre secco, specie in quelle chiare, dove emergono di più l'amaro e le note speziate.

Luogo d'origine: **Francia del Nord, Alsazia-Lorena, Francia**, data incerta

Fermentazione: **alta** (ale)

Gradazione alcolica: **6° - 8,5°**

Temperatura di servizio: **4 - 10 °C**

Bicchiere: **Calice a tulipano grande**

Birre consigliate:
1 - Sella del Diavolo - Barley
2- Bière de Garde - Extraomnes
3 - Bière de Garde - Foglie d’erba

ABBINAMENTI

Le più chiare hanno molto in comune con le Saison, sono quindi abbinabili pressoché nello stesso modo.

Le ambrate, ma anche le scure, si prestano a un’ampia gamma di formaggi, specialmente quelli a crosta lavata come il taleggio, alcune tome e robiole, ma non disdegnano neanche quelli a costa fiorita come brie e camembert.

Non sono da scartare frutti di mare e pesce, specie il baccalà, ma è più forte sui primi piatti intensi e ricchi e con i secondi di carne, arrosti, anche di maiale, salsicce, bistecche di ogni taglio e soprattutto con gli stufati di carne. Nota a margine: la mostarda, da provare.

Quelle più scure concordano bene con i dolci, tanto con quelli semplici e non troppo elaborati, come i biscotti, ma anche con quelli più sostanziosi, soprattutto se la birra è

stata invecchiata a lungo in botte.

Usata per cucinare è adatta per deglassare la padella, specie nella preparazione di piatti saporiti, e nelle marinate. Può inoltre essere un ingrediente interessante in diversi dessert.

Cosce di coniglio alla Bière de Garde

Ingredienti per 4 persone:

4 COSCE DI CONIGLIO

3 RAMETTI DI ROSMARINO

3 RAMETTI DI TIMO

SALVIA A PIACERE

ALLORO A PIACERE

1 SPICCHIO D'AGLIO

100 GR. DI BURRO

3 CUCCHIAI D'OLIO EVO

1000 ML. DI BIÈRE DE GARDE

4 PATATE

SALE Q.B.

PEPE Q.B.

Per questa ricetta usare una profila che possa stare sui fornelli per poi essere trasferita in forno. In caso non la si possedesse iniziare in una padella e trasferire tutto in una pirofila normale prima di infornare.

Salare e pepare le cosce di coniglio e massaggiare qualche secondo per far aderire bene.

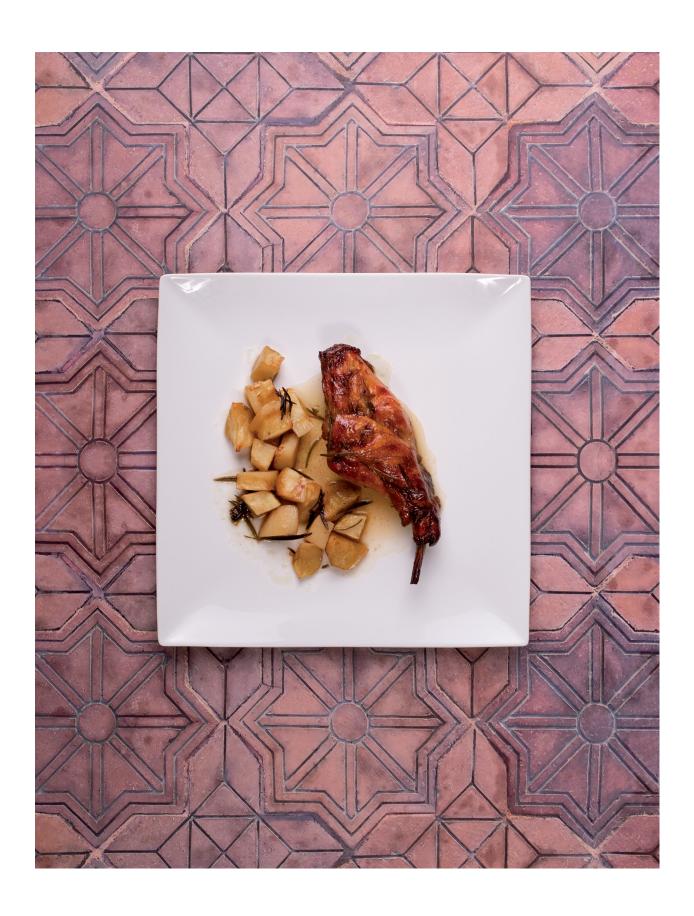
Scaldare l’olio nella pirofila insieme allo spicchio d’aglio prima di aggiungere il coniglio.

Una volta ben rosolato immettere il burro tagliato a tocchetti, qualche foglia di salvia e alloro, i rametti di rosmarino e di timo.

Innaffiare con la birra e aggiungere altro sale a piacere prima di infornare a 200 °C per poco più di 1 ora (se gradite la carne più asciutta e arrostita anche 1 ora e mezza).

Intanto sbollentare le patate per 10 minuti in acqua salata, pelarle e tagliarle a cubetti.

Aggiungere le patate nella pirofila a 30 minuti dalla fine della cottura della carne.

Impiattare e servire subito.

OLD ALE E BARLEY WINE

PORTER E BALTIC PORTER

STOUT

INDIA PALE ALE

BITTER E PALE ALE

SCOTTISH ALE E WEE HEAVY

IRISH RED ALE

4

ISOLE BRITANNICHE

Il pub, la taverna, la birreria, la locanda, l'osteria, la mescita;
è in questi luoghi che scacciamo le tribolazioni della giornata lavorativa
e le mandiamo a farsi friggere con la birra e le chiacchiere.
O anche solo con la birra
(Tom Hodgkinson)

La birra nelle Isole Britanniche ha radici così antiche che è difficile azzardare una datazione precisa. Esistono reperti che proverebbero il consumo di bevande fatte con cerali, miele ed erbe aromatiche già intorno al 3000 a.C., tanto in Scozia come in Irlanda. Ma è in Inghilterra, dal X secolo, che si diffonde l'elemento che diventerà centrale nell'esistenza e nella cultura brassicola britannica: il pub.

Nel mondo anglosassone le *Public House* hanno sempre avuto un ruolo centrale nella vita cittadina: centri di aggregazione sociale, ludica e politica, sono state al centro di battaglie tanto per la loro chiusura tanto quanto per il loro salvataggio.

Ultimo baluardo di libertà dell'oppressa classe lavoratrice ai tempi della Rivoluzione Industriale, ha attraversato i secoli diventando sempre più un archetipo dell'immaginario collettivo.

Le birre servite nei pub sono cambiate nel tempo, adattandosi agli eventi e ai gusti

mutevoli degli avventori, passando dalle scurissime e nutrienti birre dei portuali alle amarissime e luppolatissime birre di moda ai tempi del colonialismo.

Perché anche se le isole britanniche sono terra di alte fermentazioni, non bisogna pensare che ciò abbia avuto effetti negativi sulla varietà.

Nello stesso paese in cui si producevano birre a basse gradazioni per permettere ai lavoratori di scolarsi diverse pinte prima di tornare al lavoro, sono state inventate anche le Barley wine, tra le birre più forti esistenti.

Gli inglesi sono molto gelosi del loro patrimonio brassicolo e nel 1972 è nato il CAMRA (*Campaign for Real Ale*) che ancora oggi difende le tradizioni.

Eppure l’Inghilterra sta vivendo un’epoca di grande creatività, frutto dell’apporto di una nuova generazione di birrai che, seppur onorando il patrimonio brassicolo del passato, sta infondendo nuova linfa alle birre inglesi.

OLD ALE E BARLEY WINE

Vino d'orzo

L'origine delle birre inglesi va cercata molto indietro nel tempo.

Non è certo se prima dell'arrivo di Giulio Cesare ci fossero già state invasioni celtiche in Gran Bretagna, quello che sappiamo è che a un certo punto tribù galliche si infiltrarono in tutta l'isola, diffondendo la propria tradizione birraia.

L'abbandono delle isole britanniche da parte dei Romani nel V secolo aprì la strada agli anglosassoni, anche loro grandi bevitori di birra, come testimoniato nella saga di *Beowulf*, dove si menzionano quattro bevande diverse di cui una chiamata *ealu* non può che richiamare alla mente l'attuale termine *ale*.

La birra continuò a diffondersi per tutto il Medioevo grazie ai monasteri, alle taverne e alle *alewives*, donne spesso vedove che vivevano degli introiti prodotti dalla birra fatta in casa. Fu però tra il XV e il XVI secolo che iniziarono a prendere forma gli stili moderni.

Il luppolo, le cui prime testimonianze negli erbari inglesi risalgono al IX secolo, iniziò a diffondersi nel 1500 creando una distinzione tra le antiche *ale* dolci fatte con vari ingredienti tra cui frumento, avena, miscele di spezie e miele, e le *beer* che contenevano luppolo.

Col passare del tempo, verso il XVII secolo, anche le ale cominciarono a essere luppolate.

È verso la fine del 1800 che le birre presero ad assomigliare a quelle di oggi, e per definirle si usavano due termini: *mild* (o *running)* per quelle bevute giovani, e *stale*, (o *old)*, per quelle lasciate invecchiare in botti di legno per ottenere una migliore maturazione che aumentasse la complessità del gusto.

A volte erano aggiunte a quelle giovani per donare carattere e struttura.

Questo punto genera spesso confusione poiché molti ritengono che fossero birre diverse mentre era la stessa ale che veniva invecchiata o meno.

A complicare un po’ le cose esiste un altro stile pressoché identico all’Old Ale: il Barley wine.

Il *Beer Judge Certification Program* differenzia le Old Ale dalle Barley wine nonostante a dividerle sia solo la gradazione alcolica e il fatto che queste ultime non erano – e non sono - *“blendate”* con birre più giovani.

Per quanto la storia del “vino d’orzo” sia strettamente legata alle “vecchie ale”, si considera come data ufficiale della loro nascita il 1840, anno in cui il birrificio *Bass & Co. Brewery* produsse la birra che nel 1872 cambiò nome in “No. 1 Ale Barley Wine”.

CARATTERISTICHE

Old Ale e Barley wine si presentano con un colore che va dall'ambrato al marrone scuro in funzione dell'invecchiamento. All'apparenza sono spesso opache, anche se dovrebbero essere limpide, ma a volte è colpa del raffreddamento eccessivo; riportandole alla giusta temperatura tornano brillanti con riflessi rubino. Poca o nulla la schiuma, che quando si manifesta è rossiccia.

Il lungo invecchiamento porta via con sé l'aroma di luppolo dalle Old Ale che invece è spesso presente nei Barley wine con note terrose e floreali. Condividono un deciso sentore di malto e un fruttato che ricorda prevalentemente la frutta secca. La complessità del profilo gustativo si esprime con tocchi di caramello, nocciola, pane, biscotto, frutta secca e una leggera sensazione vinosa e alcolica.

Il corpo è notevole, quasi masticabile e vellutato, almeno nelle versioni meno invecchiate, poiché con lunghe maturazioni tendono a diventare più "acquose". La carbonazione è lieve e il calore alcolico è presente quanto piacevole.

Luogo d'origine **Old Ale**:
Inghilterra, data incerta

Luogo d'origine **Barley wine**:
Burton upon Trent, Inghilterra, 1840-1872

Fermentazione: **alta** (ale)

Gradazione alcolica: **5,5° - 9°** (**Old Ale**)

Gradazione alcolica: **8° - 12°** (**Barley wine**)

Temperatura di servizio: **10 - 13 °C**

Bicchiere: **Snifter**
(calice a tulipano basso)

Birre consigliate:
1 - La Trinidad El Vasco - Brewfist
2 - Sparrow Pit - Birrificio Italiano
3 - Draco - Birrificio Montegioco

ABBINAMENTI

Un abbinamento considerato imperdibile in Inghilterra è quello tra Barley wine e formaggio Stilton, connubio che può essere replicato da prodotti nostrani erborinati e a crosta fiorita. Buono anche l'abbinamento con quelli a pasta dura.

La natura intensa di queste birre lavora bene con tutti quei piatti dal gusto deciso per via di rosolatura, affumicatura, frittura o cottura alla griglia.

Il gusto deciso e l'elevata alcolicità permettono abbinamenti con sapori forti e strutturati, meglio evitare quindi piatti delicati che rischierebbero di essere annichiliti, e questa regola vale tanto coi primi che coi secondi.

Ricordare che il processo d'imbrunimento del malto che dona il sapore di pane e di tostato è affine alla "reazione di Maillard" che consiste in una serie di fenomeni chimici che interessano zuccheri e proteine durante la cottura, e che conferisce ai piatti quel caratteristico sentore di abbrustolito. Interessante con i dolci, purché non delicati. Se usata per cucinare è bene tenere conto dell'alta gradazione alcolica, detto ciò, la

complessità organolettica di queste birre le rende molto-versatili.

Luganega al forno alla Barley wine

Ingredienti per 4 persone:

3 CIPOLLE GIALLE

200 ML. DI BIRRA BARLEY WINE

600 GR. DI LUGANEGA

1 CUCCHIAINO DI SENAPE

TIMO A PIACERE

SEMI DI FINOCCHIO A PIACERE

SALE Q.B.

PEPE Q.B.

Scaldare il forno a 180°.

Sbucciare e affettare il più sottilmente possibile le cipolle prima di adagiarle in una pirofila.

Bucare la salsiccia per tutta la sua lunghezza e rosolarla in padella con un filo d'olio da entrambi i lati.

Trasferire la salsiccia nella pirofila.

Aggiungere sale, pepe, timo, 1 cucchiaino di senape e innaffiare con

la birra.

Infornare per 25 minuti, poi girare e cuocere dall'altra parte per altri 25.

Quando la luganega sarà ben dorata servire subito accompagnandola con le cipolle - se gradite - e una spolverata di semi di finocchio.

PORTER E BALTIC PORTER

La birra dei lavoratori

I secoli XVIII e XIX furono densi di cambiamenti, tanto per la società inglese come per la birra.

Lo scrittore E.P. Thompson in *Rivoluzione industriale e classe operaia in Inghilterra* mostra lo stravolgimento delle abitudini dei lavoratori e la centralità dei pub come centro di aggregazione in cui sfogare l'insoddisfazione e il malessere diffuso.

Se da un lato infatti la Rivoluzione industriale aveva aumentato i volumi di produzione di birra, il caffè l'aveva in parte sostituita imponendosi come bevanda dei lavoratori. A questo si aggiunge il successo del Gin, il cui consumo divenne così frenetico da compromettere l'ordine sociale.

Ne seguirono tentativi più o meno efficaci di contenimento del consumo alcolico, da un lato perché le autorità non vedevano di buon occhio quella miscela di edonismo e dibattiti radicali che avevano luogo nelle taverne, dall'altro perché i metodisti - che avevano raggiunto un discreto potere - non riconoscevano libertà e divertimento quali virtù umane, arrivando a dichiarare una sorta di guerra civile contro i pub - considerati roccaforti di Satana - e contro i loro frequentatori.

Come scrive Tom Hodgkinson in *L'ozio come stile di vita*, "andare al pub a bere birra divenne una forma di protesta contro la nuova etica del lavoro che stava emergendo, ed è affascinante notare il gran numero di birre inglesi che ancora oggi portano nomi sovversivi".

L'attacco ai pub non arrivò però solo dai metodisti, ma anche dalla Rivoluzione industriale stessa, le cui spinte accentratrici ridussero il numero delle birrerie e dei birrifici liberi che vennero acquistati da grandi e potenti marchi. È durante quest'era tumultuosa che si afferma il fenomeno birrario forse più dirompente della storia inglese, la Porter.

Non c'è un momento preciso da indicare come nascita dello stile, quanto

piuttosto un lento evolversi durato un paio di generazioni.

Originariamente erano le Brown Ale, birre scure che affondano le loro radici così indietro nel tempo da perderne le tracce, e che si contendevano il mercato all’inizio del 1700 con le ultime ale non luppolate, le twopenny (dette anche amber).

Sembra che le prime Porter fossero essenzialmente blend di Brown Ale ma presto si differenziarono, anche grazie all’invenzione del densimetro che affinò e modificò tecniche produttive e parte degli ingredienti. Queste birre scure divennero popolari specialmente tra gli scaricatori di merci che brulicavano sulle rive del Tamigi (i porters) che consumavano grandi quantità di questa birra corposa e nutriente che bene si adattava al duro lavoro quotidiano.

Il successo fu immediato e presto ne nacquero diverse versioni, come ad esempio varietà più alcoliche dette “Double Porter”, “Extra Porter” o “Stout Porter”, nome che in seguito fu abbreviato in “Stout” e divenne indicativo di uno stile diverso anche se simile. Una particolarità della Porter è che fu la prima birra nella storia a essere prodotta su larga scala e commercializzata pronta per essere servita; le altre birre erano vendute ai pub prima che fosse compiuta la maturazione, e non è una differenza da poco se consideriamo che le Porter richiedevano anche diversi mesi in apposite botti per raggiungere la giusta armonia ed equilibrio.

Ne esisteva una versione destinata all’esportazione che era più alcolica e luppolata, ciò aumentava la stabilità e permetteva di resistere ai lunghi viaggi verso la Russia e i paesi baltici, i quali presto la copiarono e iniziarono a prodursela da soli, per questo è detta Baltic Porter.

CARATTERISTICHE

Le Porter sono difficili da inquadrare poiché ogni birrificio esprime una sua personale declinazione, quelle che seguono sono quindi indicazioni sugli elementi stilistici considerati propri delle Porter moderne.

Di colore è marrone scuro, anche se a volte può essere marrone chiaro con riflessi rubino. La schiuma è color crema, compatta e con una buona ritenzione. Al naso esprime un moderato sentore di malto che ricorda pane, biscotti e tostato e in certi casi anche frutta secca e caramello. Poco presente il profumo del luppolo che, quando c'è, tende al floreale o al terroso.

Al palato risulta gradevolmente maltata con le stesse note di pane e biscotto presenti nell'aroma e con un piacevole tocco di cioccolato, a volte accompagnato da leggerissime note di caffè e liquirizia ma mai forti come nel caso delle Stout.

Luogo d'origine **Porter**:
Londra, Inghilterra, XVIII secolo

Fermentazione: **alta** (ale)

Gradazione Doppelbock: **4,0° - 5,4°**

Temperatura di servizio: **7 - 13 °C**

Luogo d'origine **Baltic Porter**:
Londra, Inghilterra, XVIII secolo

Fermentazione: **alta o bassa** (ale o lager)

Gradazione Doppelbock: **6,5° - 9,5°**

Temperatura di servizio: **7 - 13 °C**

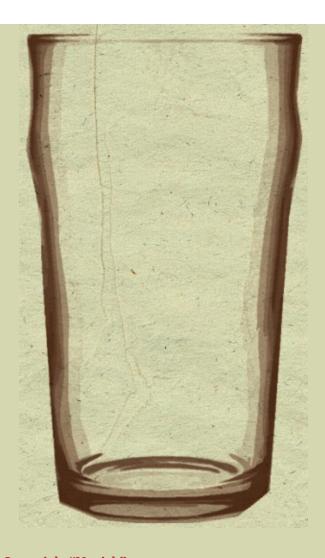
I delicati sentori dati dal malto equilibrano la lieve luppolatura che dona un amaro molto leggero e piacevole. A volte emerge il fruttato, essenzialmente frutta secca. Corpo e carbonazione sono leggeri e così anche la gradazione alcolica.

Le versioni baltiche, oltre a essere molto più alcoliche, sono anche più fruttate, con note di frutta secca, frutti scuri e ribes nero. Spesso le Baltic Porter sono associate più alle Imperial Stout che alle vere e proprie Porter, ma le differenze tra i due stili sono notevoli: le baltiche sono molto meno torrefatte non avendo quel tocco bruciato tipico delle Imperial Stout, risultano inoltre più morbide al palato. La gradazione alcolica è più contenuta delle cugine e il profilo gustativo è più pulito soprattutto grazie al torrefatto più lieve che richiama quello delle Schwarzbier.

ABBINAMENTI

Essendo birre molto nutrienti spesso sostituivano un pasto e, cosa impensabile oggi, erano consigliate durante la gravidanza. Non sono le più indicate con gli antipasti, fatta eccezione per i formaggi dolci e quelli stagionati dal gusto intenso.

Poco indicata sui primi trova invece il suo spazio ideale tra i secondi, specie di carne, come costine di manzo e di agnello, arrosti, roastbeef, bistecche, barbecue, salsicce, e piatti affumicati.

A differenza del parere di molti le Porter possono sposarsi bene a svariati pesci, e non solo il classico salmone, ma anche tonno, sarde e tanti altri. A fare la differenza è non solo il tipo di pesce, che deve avere carni saporite, ma il tipo di preparazione, è infatti più indicata con ricette dal gusto deciso - al forno con capperi, pomodorini e olive per esempio - che in quelle meno intense che rischiano di farsi sopraffare, soprattutto con pesci dal gusto delicato come spigola o merluzzo. Come nel caso della Stout è eccezionale con le ostriche, ma molto bene anche con cozze, vongole e crostacei.

Bicchiere: **Pinta Imperiale “Nonick”**

Birre consigliate:
1 - Bulk - Hammer
2 - Chocolate Porter - Fabbrica della Birra Perugia
3 - X-Ray - Berewfist

Assolutamente consigliata sui dessert, tutti quelli con cioccolato ma anche con frutta e frutta secca. Le possibili combinazioni con i dolci sono molte, e il gusto personale gioca in questo caso un ruolo decisivo, è consigliabile quindi sperimentare per proprio conto.

Usata per cucinare esprime il meglio sulle marinature e come aggiunta per insaporire i sughi di carne e le zuppe di formaggio, ma soprattutto per impreziosire un dessert… provate a vedere che succede versandone un po’ su qualche pallina di gelato alla vaniglia, al pistacchio, al caffè, alla stracciatella, al cioccolato…

Scottadito d’agnello marinate nella Porter

Ingredienti per 4 persone:

12 COSTOLETTE D’AGNELLO

330 ML. DI BIRRA PORTER

2 CUCCHIAI DI OLIO EVO

2 SPICCHI D’AGLIO

2 CUCCHIAI DI SALSA DI SOIA

2 SCALOGNI

1 CUCCHIAINO DI SALSA WORCESTER

1 CUCCHIAINO DI SENAPE

2 RAMETTI DI ROSMARINO

PEPE NERO IN GRANI A PIACERE

SALE Q.B.

Preparare la marinatura mettendo in un contenitore la birra, l’aglio, gli scaloni tagliati a fette grossolanamente, la senape, la salsa di soia, la salsa Worcester, il rosmarino, il sale e il pepe.

Adagiare la carne nel contenitore e lasciarla marinare in frigo per tutta la notte. Il giorno dopo togliere le costolette dalla marinatura e asciugarle con carta da cucina prima di trasferirle in una padella che avremo scaldato con un filo d'olio per non far attaccare la carne. Cuocere le costolette 4-5 minuti per lato. Nel frattempo trasferire in un'altra padella la marinatura e, a fuoco basso, cuocere finché avrà perso metà del suo volume e si sarà addensata.

Servire la carne con la riduzione versata sopra, di lato nel piatto o in una ciotola.

STOUT

Dry, Milk, Oatmeal, Tropical, Imperial e Oyster

Il vocabolo “Stout” fa la sua prima comparsa a metà del 1600 per indicare le versioni più alcoliche delle Porter. In verità il termine era usato per le varianti forti di qualsiasi birra, quindi anche delle *Pale Ale,* ma all’epoca si tendeva ad associare un colore più scuro a una maggiore gradazione alcolica, ed è forse per questo che la parola *Stout* restò attaccata a *Porter*.

Non è chiaro cosa fu a separare i due termini, ma oggi con *Stout* si intende un’ampia famiglia che comprende una notevole varietà di sottostili. Tra le più conosciute ci sono le *Irish Dry Stout*. L’Irlanda cominciò a produrre birra in modo rilevante solo nel XVIII secolo, epoca dell’inizio della fortuna delle *Porter,* ma essendo un’isola lo stile si evolse in modo autonomo, ottenendo col tempo quelle caratteristiche - come l’utilizzo dell’orzo tostato al posto del malto black che dona un secco gusto torrefatto simile al caffè - bene espresse dalla più iconica delle *Dry Stout*: la Guinness. In Inghilterra si diffuse invece una versione addolcita con zucchero e lattosio che era usata come tonico per gli invalidi e per le donne in allattamento, la *Milk Stout* (detta anche *Sweet Stout)*. Caratterizzata dall’utilizzo di avena per dare una maggiore cremosità e un retrogusto di biscotto alle nocciole è la *Oatmeal Stout*, nata, sembra, solo nel XX secolo. La *Tropical Stout* (detta anche *Foreign Extra Stout)* era invece una versione molto più alcolica destinata ai mercati dei paesi tropicali, i quali iniziarono presto a copiarla. Tuttora è prodotta, ad esempio, in Giamaica, Nigeria e Singapore. Simile la storia delle *Imperial Stout* (abbreviazione di *Russian Imperial Stout*), così chiamate per il successo che riscuotevano presso i monarchi russi nell’arco del XVIII secolo. In verità questo stile è l’evoluzione delle Porter che erano esportate in Russia già dal 1700 (vedi Baltic Porter). Un sodalizio tanto antico quanto riuscito è quello con le ostriche, poiché il salmastro del mollusco trova il suo accompagnamento ideale nelle note tostate, amare e lievemente acide della birra, che ne esalta il sapore senza coprirlo.

I birrai d’oltremanica considerano talmente complementari i due spettri aromatici da usare vere ostriche come ingrediente di una sotto categoria, detta “*Oyster Stout*”. Il motivo di questa apparente stranezza è storico: le ostriche erano molto diffuse in epoca vittoriana, e spesso nei pub erano consumate come snack da accompagnare alle birre scure, abitudine che si consolidò al punto da sopravvivere all’avvento delle *India Pale Ale*. La prima vera *Oyster Stout* vede però la luce solo nel 1929, grazie a un birrificio neozelandese, che pochi anni dopo fu copiato a Londra dal birrificio Hammerton, e in breve quest’idea si diffuse ad altri birrifici. Il commercio fu poi interrotto durante le guerre napoleoniche e queste birre furono sempre più vendute nel mercato interno.

CARATTERISTICHE

Le differenze tra le varie Stout, a parte quelle già citate, non sono poi molte. Il colore oscilla tra il marrone scuro e il nero, e a volte sono presenti riflessi rubino intensi. La schiuma è densa, cremosa e marroncina.

Gli aromi variano in funzione del sotto-stile: nelle Dry prevale il caffè; nelle Milk si equilibrano caffè e cioccolato con una dolcezza di panna; nelle Oatmeal tutti gli aromi sopra descritti sono più lievi e armonizzati; le Tropical sono le più fruttate con note di frutta secca, melassa e liquirizia; nelle Imperial prevale la complessità: cereali torrefatti, caffè, cioccolato fondente, fruttato di prugne e susine, e alcol, che ricorda le note vinose del Porto nelle Imperial più invecchiate.

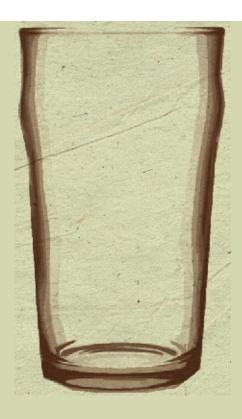
Nel gusto si riflettono le stesse differenze degli aromi; sono comunque sempre birre che esprimono le note maltate torrefatte e che tendono al caffè e al cioccolato, con lievi sentori di frutta o di panna secondo la versione. La luppolatura è sempre leggera e l'amaro percepito è in buona misura dato dai malti abbrustoliti, fatta eccezione per le Imperial che hanno una maggiore dose di luppolo. In bocca la differenza si sente, soprattutto il corpo che passa dal mediamente leggero delle Dry al cremoso delle Milk e delle Tropical; vellutato e setoso nelle Oatmeal per passare al denso e quasi masticabile delle Imperial.

La carbonazione è sempre da bassa a moderata.

Luogo d'origine:
Inghilterra, XVIII secolo

Fermentazione: **alta** (ale)

Gradazione alcolica: **4° - 8°**

Temperatura di servizio: **7 - 13°C**

Bicchiere: **Pinta Imperiale “Nonick”** o **Snifter** (calice a tulipano basso)

Birre consigliate:
1 - Black Mamba - BI-DU
2- Croccante - CR/AK
3 - Papessa - Loverbeer

ABBINAMENTI

Oltre alle ostriche – ma anche cozze, vongole e crostacei in generale - le Stout si sposano bene alle carni, arrostite, grigliate e affumicate, meglio se rosse.

Interessante il connubio con la selvaggina, senza dimenticare la perfetta sintonia con i formaggi a lunga stagionatura. Meglio dimenticarsi dei primi basati su pasta e riso, ma nel caso si volesse provare tenere presente che i malti tostati hanno la tendenza a bilanciare lo speziato e il piccante, sono neutrali col salato e presentano affinità con con il grasso e l’acido.

È però nel fine pasto che dà il meglio di sé poiché il sentore di caffè e cioccolato enfatizza le note di molti dolci al punto che non è raro ormai trovarla tra gli ingredienti di alcuni dessert, come nel caso del *birramisù*.

Usata per cucinare dà il meglio nelle marinature della carne ma può essere usata anche per insaporire zuppe e vellutate o come elemento di una salsa - da provare mischiata alla Worcester.

Ostriche gratinate con Stout

Ingredienti per 4 persone:

12 OSTRICHE

80 GR. DI BURRO

60 GR. DI PAN GRATTATO

SALE GROSSO Q.B.

ZENZERO A PIACERE

ERBA CIPOLLINA A PIACERE

Sbucciare lo zenzero e tagliarlo a fettine prima di aggiungerlo in una padella con il burro e lasciar cuocere a fuoco basso per 5-7 minuti, finché avrà assunto un leggero colore nocciola (fare molta attenzione a non bruciare il burro, in quel caso buttare tutto e ricominciare in un'altra padella) dopodiché togliere lo zenzero e aggiungere 50 ml. di birra Stout e mescolare.

Mettere un foglio di carta da forno in una teglia e ricoprirla di sale grosso prima di adagiare le ostriche aperte.

Cospargerle di pan grattato e a seguire 2 cucchiaini del composto burro-birra per ogni ostrica.

Infornare il più possibile vicino al grill a 240° per 4 minuti.

Se gradite spolverate con erba cipollina tagliata a pezzetti prima di servire.

INDIA PALE ALE

L' importanza dell'acqua di Burton

La storia delle India Pale Ale è legata a quella delle esportazioni di birra inglese, il cui inizio è databile tardo XV secolo.

Abbiamo già visto il successo che Porter e Stout riscuotevano nei paesi baltici e in Russia, allo stesso modo un nuovo stile s'impose per il mercato indiano, ottenendo un rapido successo e diffondendosi anche in patria.

Tutto iniziò quando un birraio londinese di nome George Hodgson, proprietario della Bow Brewery trovò il modo di risolvere un problema fino ad allora insolvibile: come impedire che la birra si corrompesse durante i lunghi viaggi in mare verso le colonie asiatiche.

La soluzione era sfruttare le capacità antisettiche del luppolo usandone una quantità maggiore in bollitura e aggiungendone di secchi nelle botti; aumentò poi la percentuale volumetrica dell'alcol; infine fu aggiunto zucchero e malto extra per ottenere una maggiore gravità iniziale - la quantità di zuccheri fermentabili disciolti nel mosto - e una conseguente altissima attenuazione - per attenuazione si intende la capacità del lievito di fermentare gli zuccheri - in modo da lasciare meno zuccheri residui che attirassero batteri. La "October" di Hodgson era forte, ambrata e molto luppolata e ci sono testimonianze che provano che tra il 1780 e il 1830 i volumi esportati erano tali da renderlo quasi leggendario. I problemi iniziarono quando si macchiò di concorrenza sleale per impedire ad altri birrifici di esportare in India; inoltre l'avido figlio Mark, subentrato al padre, perse il favore della Compagnia delle Indie Orientali che controllava i commerci verso le colonie asiatiche. Ciò aprì la strada ad altri birrifici, in particolare Bass e Allsopp, che sfruttando l'acqua di Burton upon Trent, cittadina a nord di Londra che aveva un'acqua unica poiché ricca di solfati - e quindi molto più adatta a brassare birre chiare e luppolate - crearono un prodotto pensato appositamente per essere esportato in India.

Queste birre presero il nome di India Pale Ale. Il successo non tardò ad

arrivare e presto le IPA s’imposero anche nel mercato inglese, diventando la nuova moda e soppiantando le Porter.

Le IPA stanno vivendo oggi la loro epoca d’oro grazie al successo che riscuotono tra i birrai - che amano sperimentare con diverse varietà di luppolo - e il pubblico, affascinato dall’aroma intenso e dal gusto unico. Molti le ritengano le birre iconiche del movimento artigianale, e non è strano che i birrifici industriali, che fino a pochi anni fa ne ignoravano l’esistenza, abbiano iniziato ad aggiungerle al loro catalogo.

CARATTERISTICHE

Le IPA vanno dal dorato all'ambrato intenso, generalmente con una buona limpidezza, anche se alcune presentano una lieve torbidità. La schiuma è crema e poco persistente. L'aroma di luppolo è intenso con note dal floreale allo speziato, ma soprattutto di agrumato, prevalentemente arancia, limone e pompelmo. Detto ciò, sono birre molto di moda e anche in Inghilterra come negli USA si sperimentano al giorno d'oggi sempre nuove combinazioni di luppoli coi più disparati sapori. Il gusto è in linea con l'aroma, con una predominanza del luppolo sul malto, che è comunque distinguibile con lievi sentori di pane e di biscotto.

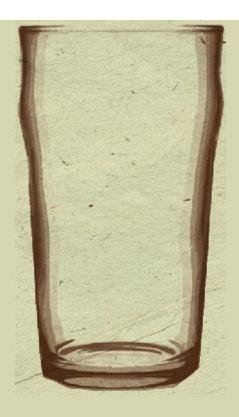
L'amaro è notevole ma si sente pungente solo nelle prime sorsate, dopodiché il fruttato prende il sopravvento rendendo le sorsate molto piacevoli.

Il corpo è medio come la carbonazione, che in alcuni casi può essere anche alta. Anche l'alcol è moderato, per quanto ne esistano versioni più forti.

Luogo d'origine:
Burton upon Trent, Inghilterra, 1780 - 1830

Fermentazione: **alta** (ale)

Gradazione alcolica: **5° - 7,5°**

Temperatura di servizio: **7 - 10°C**

Bicchiere: **Pinta Imperiale “Nonick”**

Birre consigliate:
1 - 50 Nodi - P3 Brewing Company
2 - Suburbia - Fabbrica della Birra Perugia
3 - English IPA - Canediguerra

ABBINAMENTI

L’amaro intenso delle IPA ha dato a queste birre fama di essere difficili da abbinare; spesso sono degustate esclusivamente con snack e patatine, eppure il loro gusto intenso può accompagnare deliziosamente piatti abbastanza forti da non lasciarsi sopraffare, per esempio la selvaggina.

È consigliata con gli antipasti molto sostanziosi e con i fritti; alcuni ritengono che sia ideale con i cibi grassi, siano essi formaggi, affettati o carni rosse, alla griglia o arrosto, perché pulisce la bocca lasciandola fresca per il prossimo boccone, ma è vero solo in parte: in certi casi può funzionare ma non sempre, molto dipende dalle sfumature della birra scelta, dall’intensità dell’amaro e dalla natura del piatto. Si accompagna bene a pesci molto saporiti, gli stessi cui si abbinerebbero vini bianchi corposi e strutturati. D’altro canto, se si è amanti dei sapori forti, si può usarla per bilanciare quei piatti che fanno largo uso di spezie e peperoncino, tutti gusti mitigati dall’amarezza decisa di questo stile. Da evitare invece l’incontro con ogni pietanza dove il protagonista è il sugo

e dove si fa largo uso di sale.

L’intensa luppolatura tende a bilanciare il sapore dolce, quindi nel caso si volesse accompagnarla ai dessert meglio puntare su quelli più dolci e dai sapori decisi. Un abbinamento famoso è quello con la torta di carote.

Usata per cucinare nasconde non poche insidie, poiché se è vero che le note fruttate possono entrare in armonia con diversi piatti, l’amaro può essere difficile da gestire, consiglio quindi di usarla per sgrassare carni grasse e per bilanciare piatti che fanno largo uso di spezie e peperoncino.

Vellutata di carote e menta con India Pale Ale

Ingredienti per 4 persone:

6 CAROTE

3 PATATE MEDIE

200 ML. DI BIRRA IPA

1500 ML. ACQUA

1 DADO VEGETALE

1 CIUFFO DI MENTA

PEPE Q.B.

PARMIGIANO A PIACERE

OLIO EVO A PIACERE

Mettere a bollire l’acqua e intanto lavare e affettare a tocchetti le carote e le patate già sbucciate.

Trasferire il tutto nell’acqua bollente, versare 150 ml. di birra e cuocere per 25 minuti.

Verificare che le patate siano morbide (altrimenti continuare la cottura) quindi separare l’acqua e conservarla in un recipiente e

trasferire le verdure in un frullatore. Frullare per qualche minuto aggiungendo acqua di cottura fino a ottenere la consistenza desiderata. Versare quindi il composto di nuovo nella pentola, tenendo la fiamma bassa, e aggiungere un dado vegetale, pepe, 50 ml. di birra e olio a piacere.

Se necessario aggiungere altra acqua di cottura.

Una volta sciolto il dado e amalgamati bene gli ingredienti incorporare la menta spezzettata a mano e parmigiano a piacere.

Servire subito.

BITTER/PALE ALE E GOLDEN ALE

Questione di marketing

Non è raro trovarsi di fronte acronimi quali IPA, EPA, APA, AIPA, è quindi opportuno soffermarsi sulla nomenclatura.

La prima lettera indica il mercato cui è destinato il prodotto solo nelle IPA (India Pale Ale). Negli altri casi pone l’accento sulla provenienza della birra: English, American, American India (quest’ultimo può apparire confuso, in realtà è semplicemente la versione americana di una comune IPA).

Le altre due lettere identificano lo stile Pale Ale. Ma cosa sono esattamente le Pale Ale?

Per capirlo bisogna fare un salto indietro nel tempo, a prima che i birrai di Burton inventassero le IPA.

La rivoluzione industriale portò numerose innovazioni tecnologiche ma ce ne fu una particolarmente importante per le malterie: il “coke”, un derivato del carbone che da un lato permise di alimentare gli essiccatoi con un combustibile diverso dal legno, dall’altro migliorò la qualità degli essiccatoi stessi grazie ad acciai di qualità superiore.

Tutto ciò permise di ottenere malti pallidi (pale, appunto) molto diversi da quelli bruciacchiati e affumicati che si usavano prima. Le prime Pale Ale fecero la loro comparsa durante il regno della regina Anna, tra il 1702 e il 1714.

La popolazione operaia cresceva nelle città e con loro il consumo di Porter, nutriente e a buon mercato, mentre le Pale Ale, sempre più costose a causa del costante aumento del prezzo del carbone, diventarono birre per benestanti.

È a questo punto che inizia la storia di un piccolo birrificio che si trovava nell’estremità orientale di Londra, in quella parte del Middlesex oggi chiamata East London, che aveva la fortuna di essere ubicato accanto ai moli dove attraccavano le navi della Compagnia delle Indie Orientali… quel birrificio era il

Bow Brewery di Hodgson e la sua storia, così come la storia del successo delle India Pale Ale, è già stata raccontata.

Accadde poi che una legge che imponeva di non usare succedanei quali zucchero, mais o riso decadesse nel 1847; per risparmiare i birrai iniziarono a sostituire con questi parte del malto, il cui costo era molto più alto. Ciò diminuiva la corposità e l'alcolicità della birra.

Questo processo continuò indisturbato per buona parte del 1900, anche per colpa dell'aumento della tassazione.

Dopo la Seconda Guerra Mondiale le ale prodotte principalmente in Inghilterra e in America erano molto leggere e fatte con malto Pale, si ebbe quindi la tentazione di chiamarle "Pale Ale Light", ma il nome non suonava virile, si scelse quindi per ragioni di marketing di usare il termine "Bitter", specialmente per le birre vendute in fusto alle birrerie, mentre quelle più forti vendute in bottiglia o destinate all'esportazione continuarono a chiamarsi Pale Ale.

Ormai questa distinzione è venuta meno e il *Beer Judge Certification Program* divide in funzione dell'alcolicità crescente nei sotto-stili *"Ordinary Bitter"*, "*Best Bitter"* e *"Strong Bitter"*. Il CAMRA *(Campaign for Real Ale* - associazione inglese che promuove la birra tradizionale) ha anche ufficialmente aggiunto una nuova categoria nei suoi concorsi, chiamata "Golden Ale". Si tratta di uno stile che strizza l'occhio alle Bitter inventato da John Gilbert dell'Hop Back Brewery nel 1986, quando le multinazionali spingevano nel mercato lager industriali.

Essendo l'Hop Back Brewery un birrificio artigianale rispose con un prodotto che andasse incontro ai gusti dei consumatori di lager con una birra che fosse simile ma di maggior qualità, in sostanza una ale secca, chiara, molto luppolata e di facile bevuta.

La chiamò *Summer Lightning* e per questo motivo tutte le birre che le assomigliano, che ad oggi sono molte, possono essere chiamate tanto "Golden Ale" quanto "Summer Ale".

CARATTERISTICHE

Esistono molte varianti regionali delle Bitter, da quelle chiarissime a quelle quasi scure, più amare o più dolci, e così via. Non è un caso che la grande maggioranza delle ale inglesi appartenga a questa grande famiglia dalla classificazione tanto ampia quanto confusa.

Generalmente il colore va da ambrato chiaro a ramato intenso, con poca schiuma bianca - ma a volte crema sull'amaro che sul dolce, con un finale sempre secco. Solo nel caso delle Strong Bitter la dolcezza del malto arriva a bilanciare quasi perfettamente l'amaro, ma sono casi abbastanza rari. Inoltre, nelle Strong, può emergere un tocco lievemente tostato e di frutta secca.

Sono comunque tutte birre con un corpo medio-leggero e una bassa carbonazione. L'alcolicità è variabile - a causa della scarsa carbonazione, fatta eccezione per le Golden che vanno da paglierino a dorato.

Luogo d'origine:
Inghilterra, XVIII secolo

Fermentazione: **alta** (ale)

Gradazione Doppelbock: **3,2° - 6,2°**

Temperatura di servizio: **10 - 13°C**

Bicchiere: **Pinta Imperiale "Nonick" o pinta inglese "Dimpled"**

Birre consigliate:
1 - Stray Dog - Toccalmatto
2 - Jale - Brewfist
3 - Acerbus - Croce di Malto

Il profilo aromatico e quello gustativo sono pressoché identici: lievi note di malto che tendono al pane e al biscottato e, solo a volte, al caramello.

Sentori di luppolo orientati al floreale, al fruttato, al terroso e resinoso. La bilancia del gusto pende più ma mediamente bassa considerato che le Strong non superano i 6,2°.

Secondo il CAMRA le Bitter/Pale Ale andrebbero servite come Real Ale (termine che non indica uno stile ma una modalità di produzione e di servizio) cioè senza pressione (con pompa a mano o per gravità) e a temperatura di cantina, tra i 10° e i 13°.

ABBINAMENTI

Nella cucina inglese queste birre sono abbinate in modo trasversale a un'ampia gamma di cibi, in particolare agli arrosti, al maiale e al pollo; con certe spezie, soprattutto curry, e spesso dove è presente affumicatura, barbecue, griglia, salsicce ma anche salmone e aringhe.

Partendo dall'affumicatura per declinare gli abbinamenti in salsa italica cominciamo dagli affettati: meno indicato di un erborinato più delicato. Stesso discorso può essere fatto col pecorino). La trasversalità colpisce anche sui primi, purché non siano incompatibili a priori col tocco amaro, meglio quindi allontanarsi da quelli troppo delicati e puntare su sapori più decisi, ma si può provare anche a giocare sull'affinità come con un risotto ai carciofi o col radicchio; bene anche con speck, e pancetta, per passare poi ai formaggi come scamorza e provola, sempre affumicata. Questo non vuol dire che le Bitter non possano abbinarsi ad altri affettati o formaggi, anzi, la gamma è ampia, ciò che conta è considerare l'intensità: essendo birre che non si sbilanciano - anche se tendono più verso il luppolato che verso il maltato - è sufficiente constatare l'intensità del formaggio e agire di conseguenza (un erborinato molto forte, ad esempio, sarà melanzane, cime di rapa e indivia.

Nessuna critica sui secondi, anzi, la tradizione la vuole proprio come birra da arrosti e grigliate, ma considerando la grande quantità di birre magistralmente abbinabili a carne e pesce meglio giocarsi le Bitter su antipasti (affettati e formaggio ma anche fritti), primi piatti leggeri e contorni di verdure.

Dolci non pervenuti, ma è solo la mia opinione, da alcuni non condivisa.

Indivia belga caramellata con Bitter

Ingredienti per 4 persone:

8 INDIVIE

2 CUCCHIAI OLIO EVO

2 CUCCHIAINI DI MIELE

100 ML. DI BIRRA APA

1 CUCCHIAIO SUCCO D’ARANCIA

BUCCIA D’ARANCIA A PIACERE

SALE Q.B.

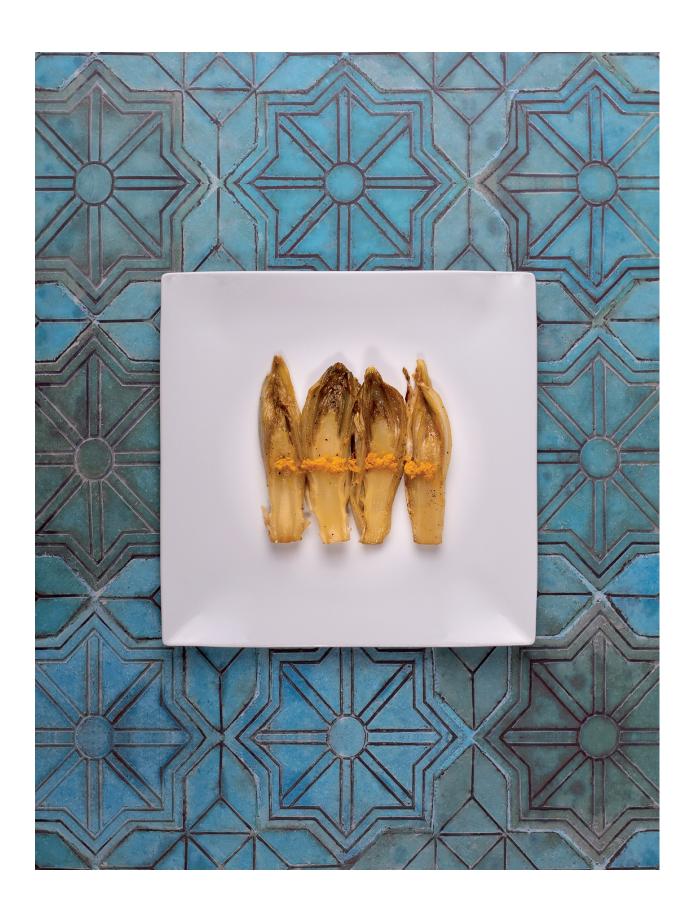
PEPE Q.B.

Tagliare l’indivia molto vicino alla base per evitare che le foglie si stacchino, dopodiché tagliarle a metà per il lungo. Scaldare l’olio in padella e dorare l’indivia a fuoco vivace da ogni lato per qualche minuto, o comunque finché avrà preso colore.

Aggiungere il miele e lasciar cuocere 2-3 minuti prima di versare la birra.

Salare e pepare abbondantemente.

Quando la birra sarà evaporata irrorare col succo d’arancia e

guarnire con abbondante buccia d’arancia grattugiata prima di servire.

SCOTTISH ALE E WEE HEAVY

Nomenclatura problematica

Già nel XVIII e nel XIX secolo gli scozzesi esportavano le loro birre a livello mondiale tanto quanto i vicini inglesi, ma una caratteristica distingueva le loro ale dalle cugine del sud: per quanto la Scozia fosse quasi interamente dedita all'agricoltura, questa era incentrata prevalentemente su frumento, avena e patate; l'orzo era presente ma molto era usato per lo Scotch Whiskey.

Quello che era assente era il luppolo, e agli scozzesi l'idea di importarlo a caro prezzo dagli inglesi non piaceva, quindi usavano un miscuglio di erbe che comprendeva pepe, ginger, erbe aromatiche e spezie varie, che venne in seguito sostituito da una sostanza ricavata da una pianta tropicale detta Quassia: erano sufficienti 450 gr. di estratto per sostituire 5.5 Kg. di luppolo, garantendo un sostanzioso risparmio.

Erano comunque ale scure, dal profilo maltato e per nulla luppolate, almeno fino a quando furono scoperti dei pozzi a Edimburgo e nel Clackmannanshire che avevano un'acqua simile a quella di Burton, quindi adatta a brassare birre chiare. E fu così, grazie anche all'aiuto dei birrai di Burton upon Trent, assunti per insegnare le loro tecniche innovative, che a metà del XIX secolo anche gli scozzesi si lanciarono nella produzione di ale chiare e luppolate che imitavano le India Pale Ale.

Come spesso capita quando si ha a che fare con i britannici, emergono problemi di nomenclatura, tuttora presenti per quanto frutto di fraintendimento.

Il termine in cui può capitare di incappare quando si parla di Scottish Ale, ossia Shilling Ale, ha dato luogo alla leggenda spesso rimbalzata da siti, riviste ed esperti, che le tre categorie esistenti, Light, Heavy ed Export, fossero chiamate in epoche non precisate rispettivamente 60/-, 70/- e 80/- (scellini), quando in realtà quella dicitura era solo riferita al costo della birra al barile, che saliva a 90/- per le Pale Ale luppolate e a 120/- per quelle chiamate Scotch Ale, che per facilitarsi la vita hanno anche un altro nome, Wee Heavy (che significa

“piccola forte”, nome derivato dalla storica Fowler’s Wee Heavy).

La carica alcolica delle Wee Heavy è in assoluto la più alta tra le scozzesi; sotto molti aspetti queste birre hanno tratti in comune con le inglesi Old Ale e Barley wine.

Fatta eccezione per la Scotch Ale, Light, Heavy ed Export sono molto simili, anche perché erano prodotte con un metodo chiamato parti-gyle (dalla medesima “cotta” si ottiene un primo filtrato più forte e dai risciacqui le versioni leggere).

Oggi la Scozia produce ogni tipo di birra, ne è esempio il birrificio BrewDog, tra i più famosi e innovativi della rivoluzione artigianale europea, noti per le loro luppolature estreme e per il marketing aggressivo, eppure qualcosa del passato, in particolare quel tocco affumicato tipico delle antiche scure scozzesi prerivoluzione industriale, sopravvive in alcuni birrifici artigianali tanto quanto nelle interpretazioni degli homebrewers americani, che utilizzano malto affumicato e torba come si fa per il whiskey, conferendo alle moderne ale scozzesi un tocco unico nel loro genere.

CARATTERISTICHE

Per comodità chiamerò Scottish Ale le Light, Heavy ed Export, tanto per i loro tratti comuni quanto per differenziarle dalle Wee Heavy.

Le Scottish hanno un colore che oscilla tra il ramato chiaro e il marrone scuro, sono limpide e con poca schiuma color avorio.

Le Wee hanno più schiuma e un colore simile, ad eccezione dei frequenti riflessi rubino. Le Scottish hanno un aroma di malto moderato e piacevole che ricorda il pane tostato, savoiardi e biscotti inglesi con punte di caramello, mou e sentori di mela a cui si aggiungono lievissimi profumi dei luppoli tradizionali inglesi, e cioè floreali, speziati, terrosi e agrumati. Alcune versioni ne sono però totalmente sprovviste. Le Wee invece presentano una maltosità più decisa incentrata sul caramello, senza alcun sentore di luppolo, sostituito da una frequente quanto leggera nota affumicata. Nelle versioni americane può manifestarsi una sfumatura torbata che non rientra però tra le caratteristiche ufficiali dello stile.

Luogo d’origine **Scottish Ale**:
Scozia, data incerta

Fermentazione: **alta** (ale)

Gradazione alcolica: **2,5° - 6°**

Temperatura di servizio: **10 - 13°C**

Luogo d’origine **Wee Heavy**:
Scozia, XIX secolo

Fermentazione: **alta** (ale)

Gradazione alcolica: **6,5° - 10°**

Temperatura di servizio: **10 - 13 °C**

Nelle Scottish l’amaro del luppolo è delicato e bilanciato in modo da equilibrare il malto che è comunque preponderante. Le sfumature erbacee e agrumate presenti nel profumo si fanno difficili da percepire chiaramente, lasciando spazio a un finale maltato ma secco. Più complesso invece il profilo delle Wee, dove la lieve affumicatura si perde tra note di nocciola e richiami al malto torrefatto; il luppolo poco presente lascia emergere gli esteri dati dal lievito che richiamano la frutta secca, le prugne e l’uvetta. Il corpo è medio nelle Scottish, pieno e quasi masticabile nelle Wee, dove il lieve bruciore dell’alcol si manifesta piacevolmente.

La carbonazione è modesta in tutti i casi e il tenore alcolico sale in modo esponenziale da Light, Heavy, Export e Wee.

ABBINAMENTI

Le ale scozzesi, come quelle inglesi, hanno una notevole versatilità, aumentata dalla luppolatura discreta che favorisce piacevoli abbinamenti anche con i primi piatti, soprattutto quelli con carne: pasta al ragù, ravioli con brasato o prosciutto, e soprattutto, grazie alla delicata maltosità, con quelli di zucca. Ottima anche con i risotti e con i primi dai sughi intensi e strutturati, tenendo presente che, storicamente, il matrimonio perfetto è con manzo, cavallo e maiale.

Versatile con i secondi, tanto di carne quanto di pesce; ciò che conta è valutare con attenzione l’intensità complessiva del piatto per scegliere se abbinarlo a una Light, Heavy o Export.

Altro discorso invece per le Wee Heavy, la cui dolcezza le ha relegate, a torto o a ragione, a birre da dessert; eppure alcuni sue doti come il corpo quasi masticabile, indice della natura “destrinica” - le destrine sono gli zuccheri non percepibili come dolci che aumentano il corpo - può avere ruoli interessanti in molti scenari, uno su tutti la caramellizzazione di carni e cipolle. È quindi ottima con arrosti, roasted beef, e con la selvaggina, senza dimenticare una naturale propensione all’incontro con tutte quelle preparazioni dove è presente affumicatura.

Bicchiere: **Thistle**

Birre consigliate:
1 - Mac Runa - Birrificio Montegioco
2 - ReAle in Kilt - Birra del Borgo
3 - Glencoe - I due Mastri

Pane perduto alla Wee Heavy con lamponi

Ingredienti per 4 persone:

4 FETTE DI PANE DEL GIORNO PRIMA

2 UOVA

200 GR. DI LAMPONI

80 ML. DI BIRRA WEE HEAVY

3 CUCCHIAI DI ZUCCHERO

15 GR. DI BURRO

1 PIZZICO DI CANNELLA

SALE Q.B.

In un recipiente sbattere insieme le uova, la birra, 2 cucchiai di zucchero, la cannella e il sale.

Scaldare il burro in padella a fuoco medio.

Immergere il pane nel composto e passarlo in padella finché sarà dorato (2 minuti circa per lato).

Cospargere con un cucchiaio di zucchero, aggiungere i lamponi e servire.

IRISH RED ALE

Non solo Stout

Per quanto ci siano poemi irlandesi datati VIII e IX secolo in cui si menzionano le “ale rosse”, la verità è che la storia di questo stile è rimasta sepolta nelle terre d’Irlanda.

Alcuni sostengono che le attuali Red Ale hanno poco a che vedere con le ale alle erbe del passato e che queste birre siano invece parte di una storia tutt’altro che antica, e potrebbero avere ragione se si considera quanto le Irish Red Ale hanno in comune con le “inglesissime” English Bitter.

Le cugine inglesi sono forse un po’ più amare e un po’ meno rosse, ma la somiglianza è tale che forse lo stile irlandese altro non è che la risposta dei birrai dell’isola all’invasione dei prodotti dei vicini.

Fino al 1700, infatti, gran parte della birra consumata in Irlanda era importata da Scozia e Inghilterra.

Vero è anche che l’Irlanda ha un’antica tradizione brassicola rimasta nell’ombra a causa di una piccola gamma di prodotti di grande successo, come ad esempio le Guinness, che hanno dato all’isola fama di produttori e consumatori di sole Irish Stout.

Nulla è rimasto a testimonianza dell’origine e delle ricette delle Red Ale; la loro declinazione attuale ha maglie così larghe da rendere complessa l’attribuzione di canoni precisi che definiscano lo stile, ad esempio, durante le competizioni di homebrewing.

Di fatto, ai giorni nostri, è più facile imbattersi nella dicitura Red Ale in America, dove questo stile fumoso è stato rilanciato e portato alla ribalta dal movimento artigianale.

La Red Ale moderna è quindi un fenomeno recente e non esistono prove di alcuna somiglianza tra quelle attuali e quelle antiche.

CARATTERISTICHE

Le Red Ale sono rossicce, limpide e con una schiuma mediamente persistente che oscilla tra il crema e il marroncino.

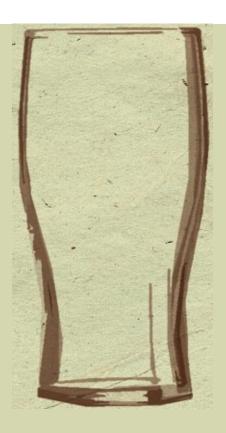
L'aroma è pulito e lieve, e si possono riconoscere leggere note di malto che tendono verso il caramello e ancora più sottili richiami al floreale e al terroso del luppolo.

Non è considerato errore una lieve burrosità, presente a volte anche nel sapore. Il gusto è abbastanza neutro, leggerissime le note di caramello, pane tostato e biscotto. I malti torrefatti sono comunque presenti e responsabili dell'amaro molto più di quanto lo sia il luppolo, difficilmente percepibile. Per quanto l'equilibrio spinga sul malto il finale è più secco che dolce. Il corpo può essere leggero o medio, come media è la carbonazione. La lieve burrosità percepita nell'aroma può manifestarsi anche in bocca con una certa untuosità. La gradazione alcolica è contenuta e raramente supera i 5°.

Luogo d'origine:
Irlanda, data incerta

Fermentazione: **alta** (ale)

Gradazione alcolica: **3,8° - 5°**

Temperatura di servizio: **7 - 10°C**

Bicchiere: **Pinta Imperiale Irlandese**

Birre consigliate:
1 - Tramalti - Birrificio Artigianale Okorei
2 - Irish Red Ale - Il Chiostro
3 - Ankle Tap - Podere La Berta

ABBINAMENTI

Essendo birre dal carattere abbastanza "neutro" gli abbinamenti possibili sono molteplici e sono prevalentemente indirizzati verso quei cibi che non hanno un carattere forte.

I formaggi migliori per accompagnarle sono quelli a crosta lavata, come fontina e taleggio. Stesso discorso con gli affettati; meglio quindi mettere da parte soppressate e 'nduja per concentrarsi invece su prosciutto cotto, mortadella e lonzino.

L'amaro contenuto e la dolcezza sottotono permettono accostamenti tanto coi primi quanto con i secondi. Meglio la carne, specie il maiale, ma anche pollo e tacchino.

Non male col pesce, soprattutto il salmone, sia affumicato che al forno.

Non disdegnano infine le verdure, in particolar modo quelle a radice come carote, pastinaca e ravanelli.

Discreta coi dolci, può essere inoltre usata come ingrediente in diverse preparazioni proprio per la nota caramellata e il buon equilibrio generale.

Crema al mascarpone e cacao con Irish Red Ale

Ingredienti per 4 persone:

500 GR. DI MASCARPONE

150 GR. DI ZUCCHERO

5 TUORLI

60 ML. DI BIRRA IRISH RED ALE

CACAO IN POLVERE A PIACERE

Separare i tuorli dall'albume e montarli con una frusta (meglio se elettrica) in una terrina insieme allo zucchero.

Una volta ottenuta una consistenza cremosa e omogenea aggiungere prima il mascarpone e poi la birra. Continuare a mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.

Lasciar riposare in frigorifero per almeno 2 ore dopodiché spolverare con cacao in polvere prima di servire.

CALIFORNIA COMMON

CREAM ALE

AMERICAN LAGER

AMERICAN PALE ALE

AMERICAN IPA

5

STATI UNITI D’AMERICA

Ok cervello, io non piaccio a te e tu non piaci a me,
ma facciamola questa cosa
così poi potrò tornare a bombardarti di birra
(Homer Simpson)

Giunto a pochi passi dalla fine di questo libro mi sono posto una domanda: in che modo affrontare gli Stati Uniti? A differenza della Germania, le cui birre vantano una tradizione centenaria portata avanti in modo rigoroso, l’America del Nord ha una storia abbastanza recente, fatta di prodotti spesso mediocri, almeno fino alla rivoluzione artigianale iniziata negli anni ’70 del secolo scorso.
Da allora le cose sono cambiate e gli USA sono oggi la patria delle sperimentazioni, delle novità e dell’originalità. La difficoltà consiste nel fatto che ogni stile esistente è stato da loro reinterpretato secondo il loro gusto, che come in ogni campo è caratterizzato da una certa aggressività (come nel caso dei luppoli, molto più aromatici e saporiti di quelli europei).
Trattare una seconda volta gli stili già presentati mettendoci davanti il suffisso american - American Barley wine, American Golden Ale, American Porter, American Stout - sarebbe un noia.
Ho preferito affrontare solo gli autoctoni e quelli considerati tali poiché molto lontani dagli originali cui s’ispirano. C’è poi una piccola categoria di birre che ho lasciato

fuori per altri motivi, vuoi per l’impossibilità di reperirle in Italia, vuoi perché poco interessanti. Vale comunque la pena citarle:
Le Pumpkin Ale, nate come birre del raccolto autunnale e fatte con la zucca.
Le Kentucky Common, prodotte con malto chiaro, malto scuro e mais. Scomparvero più di un secolo fa e furono riesumate negli anni ’80 dagli homebrewers. Le Fruit Beer, declinate in molti modi ma accumunate dall’utilizzo di diversi tipi di frutta o di sciroppi. Sono spesso blande e c’è chi non le considera vere birre ma gradevoli bibite da gustare nei mesi estivi. E infine le Superbeers, caratterizzate da particolari tecniche produttive e ceppi di lievito speciali che permettono di ottenere una altissima gradazione alcolica, tra i 14 e i 26°.
Detto ciò, la diffusione dei birrifici artigianali in America è capillare, se quindi vi capita di avere la fortuna di attraversarla non fatevi sfuggire l’occasione di fare qualche tappa in più.

CALIFORNIA COMMON

La birra al vapore

Quando pensiamo alla conquista del West il nostro immaginario, perlopiù forgiato dai classici western americani, ci restituisce immagini di furfanti, cercatori d'oro e coloni che si spingono sempre più in là, conquistando con sudore, un metro dopo l'altro, quelle terre di frontiera in cui sorgeranno piccoli villaggi impolverati cui l'epicentro è sempre il saloon, chiassoso centro della vita cittadina dove tra una partita a carte e una scazzottata c'è sempre il tempo per fermarsi al bancone e farsi servire un americanissimo scotch.

Eppure il whisky non è l'unico derivato dall'orzo consumato in quegli anni e, per quanto nei film sembri essere l'unica bevanda dei cowboy, anche la birra era molto diffusa.

Il problema era che per produrre buona birra, perlopiù lager di tradizione tedesca, servivano tecnologie assenti nel vecchio West e soprattutto un clima adatto alla bassa fermentazione.

Nacque così in quegli anni uno degli stili autoctoni per eccellenza degli USA, detto Steam beer, cioè “birra al vapore”.

Senza entrare in noiosi dettagli tecnici le Steam Beer erano lager lievitate ad alte temperature come fossero ale inglesi e ciò produceva birre classificate come ibride in cui convivevano armoniosamente le caratteristiche tanto delle basse fermentazioni quanto delle alte.

Il nome deriva dal fatto che non avendo né il clima né il ghiaccio della Germania per raffreddare il mosto, questo era messo - a San Francisco - a rinfrescare in ampie vasche poco profonde poste sui tetti dei birrifici per sfruttare la brezza proveniente dalla baia, e lo sbalzo termico produceva una grande quantità di vapore.

L'evoluzione tecnologica fece quasi sparire questo stile finché il birrificio Anchor né brevettò il nome riportandolo in auge, con la conseguenza che tutte le

Steam Beer fatte oggi, eccetto le loro, devono usare la denominazione *California Common*.

CARATTERISTICHE

Le California Common si presentano limpide e con un colore tra l'ambrato e il ramato chiaro. La schiuma color avorio è moderata e con una buona ritenzione.

Al naso può manifestarsi un leggero fruttato che non è mai agrumato o citrico, poiché il luppolo usato da quando il birrificio Anchor ha ridefinito la ricetta è il Northern Brewer, caratterizzato da sentori di legno e menta. Il profumo di malto è delicato e giocato tra tostato e caramello.

Anche il gusto evoca le note maltate con moderazione, e il finale, sempre secco, fa emergere di più l'amaro e le caratteristiche legnose e mentolate del luppolo.

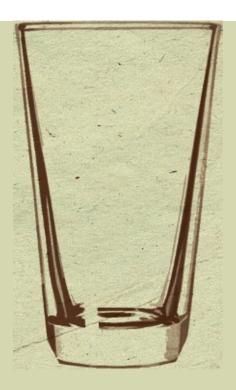
Il corpo è medio e così la carbonazione, anche se può capitare di imbattersi in California Common quasi effervescenti, ma sono sicuramente una minoranza.

Nel complesso sono birre equilibrate che pendono leggermente verso il luppolato che il maltato, mantenendo sempre un profilo gustativo secco e pulito.

Luogo d'origine:
California, USA, 1850-1920

Fermentazione: **ibrida - bassa**
(ibrido lager - ale)

Gradazione alcolica: **4,5° - 5,5°**

Temperatura di servizio: **4 - 7°C**

Bicchiere: **Pinta Americana “Shaker”**

Birre consigliate:
1 - Stim Bir - Birra del Borgo
2 - California Common - Bad Brewer
3 - Bearaway - Eastside Brewing

ABBINAMENTI

Come già visto, le birre con un buon equilibrio tra luppolo e malto sono quelle che permettono la più ampia gamma di abbinamenti, ed è questo il caso delle California Common, per quanto alcune scelte diano maggior soddisfazione di altre. Le note di legno e menta del luppolo legano meglio con i formaggi freschi e in genere con quelli mediamente saporiti. Stesso discorso è applicabile agli affettati. Nota di merito per quelli affumicati.

Il finale secco e piacevolmente amaro permette di giocare con antipasti e primi piatti che presentano affinità, come ad esempio il pinzimonio e il risotto al radicchio.

Tradizionalmente abbinata ad arrosti, specie di maiale e salsicce affumicate, è però ottima anche con carni bianche e lavorazioni non troppo elaborate. Da provare con hamburger poco pasticciati, cotoletta alla milanese e cordon bleu - grazie alla capacità di bilanciare il fritto, anche quando è il pesce la materia prima - da provare dunque con paranza e fritto misto, tenendo presente che l’accoppiamento eccezionale è quello con i gamberi.

Si abbina bene in generale al pesce azzurro e a quello di lago. Per quanto riguarda i

dolci c’è chi consiglia le confetture di frutta, incontro che, personalmente, non mi trova d’accordo.

Usata per cucinare è consigliata per alleggerire una pastella da utilizzare per i fritti.

Sauté di mazzancolle con California Common

Ingredienti per 4 persone:

400 GR. DI MAZZANCOLLE

1 CUCCHIAIO D'OLIO EVO

1 SPICCHIO D'AGLIO

1 ARANCIA

200 ML. DI BIRRA CALIFORNIA COMMON

1 CIUFFO DI PREZZEMOLO

SALE Q.B.

PEPE Q.B.

Dopo aver scaldato un cucchiaio d'olio in una padella antiaderente rosolare a fuoco vivo le mazzancolle per non più di 2 minuti per lato (si possono usare quelle già sgusciate ma quelle intere tengono meglio la cottura).

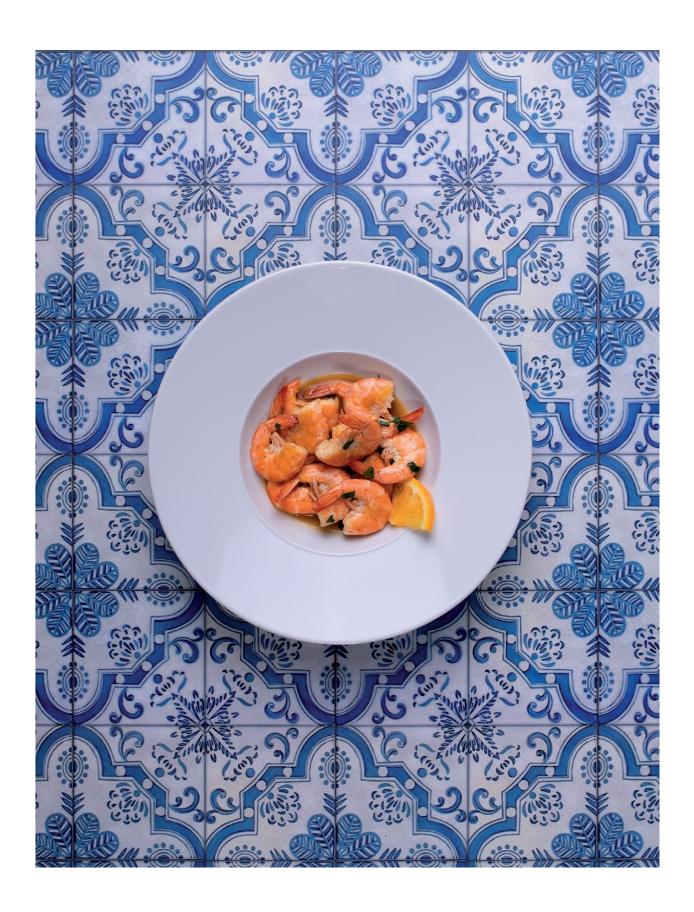
Sminuzzare uno spicchio d'aglio e aggiungerlo alle mazzancolle.

Tagliare tre fette sottili da un'arancia e spremere il resto.

Versare la spremuta in padella assieme a 150 ml. di birra California Common.

Cuocere per altri 2 minuti mescolando bene per amalgamare i sapori.

Aggiustare di sale e pepe e spolverare con prezzemolo tritato a volontà.

Guarnire con fettine d’arancia e servite subito.

CREAM ALE

L’influenza tedesca

Lo stile Cream Ale, insieme al California Common e all’American Lager, è uno dei tre autoctoni americani.

L’origine della sua storia è legata alla massiccia migrazione tedesca negli Stati Uniti avvenuta tra il 1830 e l’unificazione della Germania nel 1871. In quel periodo quasi otto milioni di persone si stabilirono in America e circa un terzo era di origine tedesca.

Rüdiger Lentz, direttore dell’Aspen Institute Germany, dichiarò a “The Economist” che «I tedeschi non erano parte dell’aristocrazia coloniale. Molti italiani e polacchi appartenevano alla classe media e divennero in fretta attivi politicamente. Gli immigrati tedeschi erano perlopiù poveri contadini e questo è il motivo per cui si diressero verso i vasti, fertili spazi del Midwest».

E fu così che agli stili di birra inglesi, da tempo radicati, si affiancarono quelli portati dai tedeschi, che appena insediati iniziarono a produrre e a vendere le loro lager.

Attorno al 1870 le chiare tedesche si erano ormai imposte sul mercato e ciò portò i produttori di ale a reagire inventando qualcosa di nuovo. Per farlo usarono lieviti ale fatti fermentare a basse temperature come se si trattassero di lieviti lager. In sostanza il procedimento opposto delle California Common, che usano lieviti lager ad alte temperature come fossero ale.

Il risultato erano birre fresche e chiare abbastanza simili alle Kölsch tedesche.

Nacquero così quelle che oggi chiamiamo Cream Ale. Il nome ha origini oscure dato che nessuno sembra conoscerne la provenienza (sembra che in passato fossero indicate come “Present Use Ales”).

Le Cream Ale ebbero un tale successo da riuscire in qualche modo a sopravvivere al Proibizionismo, grazie al fatto che anche se in America si era arrestata la produzione questa continuava indisturbata in Canada, e da lì erano

importate di contrabbando.

La versione post-proibizionista giunta fino a noi è comunque molto meno alcolica e luppolata.

Ad oggi ne esistono versioni sia industriali che artigianali, queste ultime sono spesso più simili a quelle del passato.

CARATTERISTICHE

Le Cream Ale sono birre chiare e brillanti, di colore paglierino chiaro e schiuma bianca dalla buona ritenzione.

L'aroma è sottile e non dominano né luppolo - che quando è presente è floreale, erbaceo o speziato - né malto. Generalmente è percepito un profumo di mais e, abbastanza raramente, un che di fruttato.

Il sapore non si discosta dall'aroma; sono birre equilibrate, con una buona armonia di malto e luppolo e una punta di mais che conduce verso un finale tra il debolmente secco e il lievemente dolce.

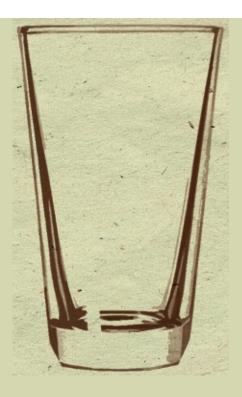
A differenza di quel che ci si aspetta il corpo può raggiungere livelli medi, risultando morbida in bocca nonostante la carbonazione medio-alta.

Nel complesso è una birra fresca e dissetante.

Luogo d'origine:
USA, 1830-1840

Fermentazione: **alta** (ibrido ale - lager)

Gradazione alcolica: **4,2° - 5,6°**

Temperatura di servizio: **4 - 7°C**

Bicchiere: **Pinta Americana “Shaker” o Stange**

Birre consigliate:
1 - Bovisa - Birrificio la Ribalta
2 - Cream Ale - Canediguerra
3 - Solleone - ‘A Magara

ABBINAMENTI

Negli Stati Uniti le Cream Ale sono considerate birre da snack, e non hanno tutti i torti. Per esempio, l’amaro notevolmente sottotono permette di gustarle con i salatissimi pop corn, così non solo avremo smorzato il salato e ripulito la bocca, ma in più esalteremo il sapore di mais presente in entrambi creando un connubio certamente piacevole.

Stesso discorso può essere fatto con altri snack di mais, come ad esempio i nachos o le tortillas.

Piacevole anche con pistacchi, noccioline e frutta secca in genere.

Per una volta lascerei da parte affettati e formaggi, non per sgradevolezza dell’accostamento, poiché l’alta carbonazione avrebbe comunque l’effetto positivo di ripulire la bocca, ma perché esistono scelte migliori.

Essendo una birra fresca e leggera si abbina bene ai primi estivi, ad esempio una pasta fredda con pomodorini, mozzarella e basilico, oppure insalate miste o di pollo, oppure con avocado e legumi.

Sui secondi non ci sono controindicazioni particolari ma neanche alcuna nota di

merito.

Punto dolente: i dolci.

Il basso livello di amaro e la dolcezza contenuta possono invece darle spazio in diversi ambiti della cucina: può essere usata per sfumare un risotto, o come liquido di cottura in umido o al vapore, o ancora per marinare del pesce senza alterarne troppo il sapore.

|

Insalata di lenticchie con vinaigrette alla Cream Ale

Ingredienti per 4 persone:

250 GR. DI LENTICCHIE DI MONTAGNA

1 CETRIOLO GRANDE

10 POMODORI CILIEGINO

1 CIPOLLOTTO FRESCO

1 CIUFFO DI MENTA

1 CIUFFO DI SALVIA

CIPOLLA ROSSA PER GUARNIRE A PIACERE

SALE Q.B.

Per la vinaigrette:

1 CUCCHIAINO DI SENAPE

100 ML. DI BIRRA CREAM ALE

6 CUCCHIAI DI OLIO EVO

1 CUCCHIAINO DI SALE

PEPE A PIACERE

Far bollire le lenticchie in acqua lievemente salata per 20 minuti (è importante che l'acqua le copra completamente, quindi usarne in abbondanza) Scolarle e lasciarle raffreddare.

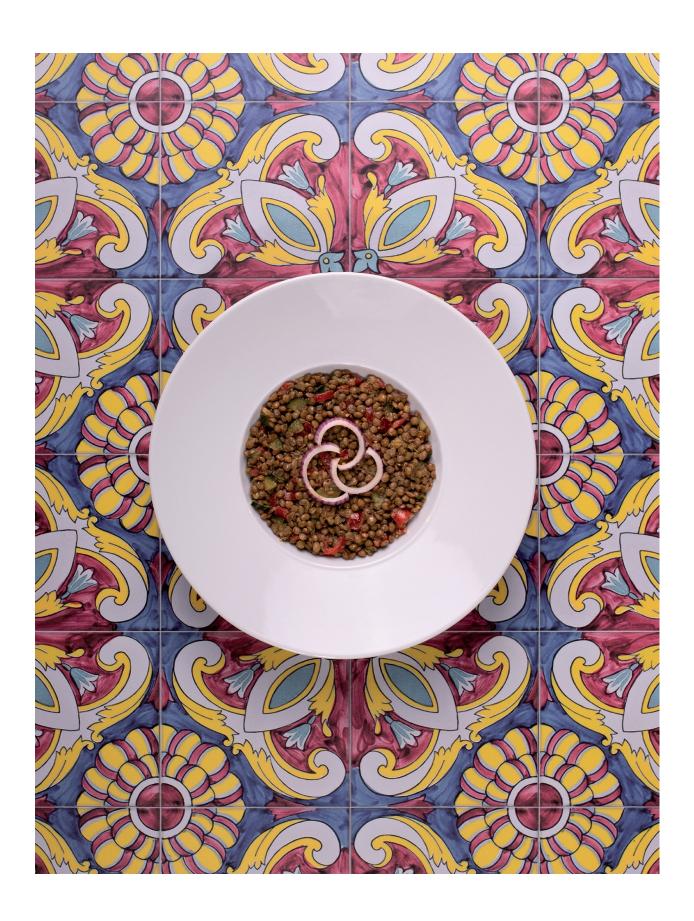
Lavare le verdure e tagliarle a cubetti molto piccoli prima di mischiarle alle lenticchie in una zuppiera. Aggiungere la menta e la salvia spezzettata con le mani.

Per la vinaigrette ridurre 100 ml. di birra in un pentolino a fiamma bassa.

Quando il volume sarà dimezzato togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.

In una ciotola mettere un cucchiaino di sale, uno di senape e un pizzico di pepe. Versare la riduzione di birra e sbattere con una frusta.

Aggiungere l'olio lentamente continuando a frustare fino a ottenere un composto omogeneo.

Una volta pronta la vinaigrette usarla per condire l'insalata e guarnire con anelli di cipolla rossa.

AMERICAN LAGER

Massificazione birraria

Abbiamo visto come l'immigrazione tedesca sia all'origine della produzione di lager in America, e come questa fosse concentrata prevalentemente negli stati interni; anche in Massachusetts, New York e Pennsylvania esistevano birrifici ma salvo queste e poche altre eccezioni gran parte degli Stati Uniti non avevano le condizioni ideali per la coltivazione degli ingredienti, o semplicemente i distillati costavano così poco da rendere poco proficua la produzione di birra. Per questo motivo alcuni produttori, mossi da spirito imprenditoriale, decisero di sfruttare le innovazioni tecnologiche come la ferrovia, la refrigerazione, il telegrafo e la pastorizzazione per creare una vasta e capillare rete di distribuzione. È in questi anni, grazie al lavoro dello scienziato della birrificazione Anton Schwartz, che è messo a punto il metodo di cottura di succedanei (mais e riso) per rendere la birra più chiara, leggera ed economica, in contrasto con il *Reinheitsgebot* tedesco. Nacque così negli anni '70 dell'Ottocento la birra industriale americana e le American Lager che dominarono il mercato per i cinquant'anni seguenti.

Iniziò allora una forte guerra dei prezzi che portò i birrifici più piccoli a sparire: nel 1873 quelli attivi erano 4131; nel 1910 solo 1500.

A peggiorare le cose arrivò il proibizionismo.

Il clima socio-culturale che si era instaurato per colpa del *Temperance Movement*, (movimento religioso animato dall'obiettivo di combattere il consumo di alcol) era sfociato nella firma del *Volstead Act* del 1919, che aveva aperto la strada all'emendamento che l'anno successivo diede il via ai tredici anni più bui della storia dell'alcol in America. Quando nel 1933 fu revocato, in risposta all'affossamento della produttività e al potere dell'ormai arricchita criminalità organizzata, si era in piena Grande Depressione. Il palato dei consumatori era cambiato, pochi ricordavano i sapori pre-proibizionismo e i produttori, animati anche dalla necessità di contenere i costi e offrire prodotti

sempre più economici, alleggerirono il gusto e la gradazione alcolica. Negli anni ’40 comparve la dicitura “Light” per vendere un prodotto considerato dietetico e rivolto soprattutto alle donne. Quando la Philip Morris (all’epoca società madre della Miller e del suo brand “Lite) le mascolinizzò, le birre leggere presero sempre più piede, fino a superare nelle vendite le normali lager. Dopo la Seconda Guerra Mondiale iniziarono ad assomigliarsi tutte, alcune erano vendute addirittura senza marchio. Sono gli anni della *massificazione birraria*.

A risollevare il livello della qualità delle lager e delle birre americane in generale è il movimento artigianale, nato nel 1971 con la Anchor Brewing di San Francisco.

CARATTERISTICHE

Le American Lager sono birre molto limpide, con un colore che va dal paglierino chiaro al giallo; la schiuma è poco persistente e bianca.

Al naso sono abbastanza neutre, anche se a volte si può percepire un leggero sentore di cereale e, quando presente, di mais. I luppoli, tradizionalmente floreali o speziati, si fanno sentire raramente e comunque in modo quasi impercettibile.

La luppolatura contenuta lascia emergere una sensazione relativamente dolce quando è in bocca, ma nel complesso sono equilibriate. Sono birre fresche e dissetanti, con un corpo medio-leggero, una spiccata frizzantezza e un finale secco, e a differenza della maggior parte delle birre, rendono di più se bevute molto fredde.

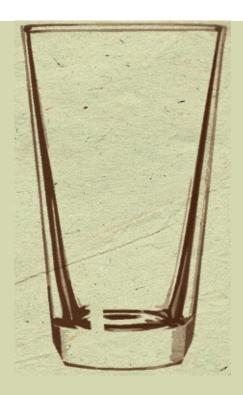
Tra gli esempi più famosi di questo stile c'è una delle birre più bevute del mondo, la Budweiser.

Le versioni Light sono meno alcoliche, tra i 2,8° e i 4,2°, e con un corpo così leggero da sembrare acquoso. Il sapore è ancora più neutro e il luppolo quasi impossibile da percepire, per il resto sono identiche alle normali.

Luogo d'origine:
Midwest, USA, tardo XIX secolo

Fermentazione: **bassa** (lager)

Gradazione alcolica: **4,2° - 5,3°**

Temperatura di servizio: **3 - 4 °C**

Bicchiere: **Pinta Americana “Shaker” o Stange**

Birre consigliate:
1 - Drago Verde - Birrificio Lambrate

ABBINAMENTI

Il sapore anche troppo delicato delle Light Lager non le favorisce negli abbinamenti in quanto vengono sovrastate da quasi qualsiasi ingrediente. Al massimo possono svolgere la funzione di ripulire la bocca e dissetare durante un aperitivo a base di snack salati tipo noccioline o patatine in busta, ma eccetto questi casi sono sconsigliate con qualsiasi cibo. Neanche le American Lager normali brillano per la loro capacità di esaltare i sapori, ma sono comunque meglio delle Light.

Sono preferibili piatti leggeri e non intensi, affettati magri come bresaola o prosciutto di tacchino e formaggi non stagionati. Primi piatti estivi, specie quelli freddi, come insalata di pasta, di polpo e patate, o una tartare di carne o pesce. Stesso discorso per i secondi, che non devono mai avere un gusto deciso, bene quindi i pesci non grassi e le carni bianche. Non si addicono ai dessert, fatta eccezione per certi frutti, ma è questione di gusti.

In cucina può essere usata per sfumare o da aggiungere all’acqua di cottura (per esempio mischiata all’acqua per sostituire il brodo in un risotto) o per cuocere un polpo. Piccole quantità possono inoltre servire per modificare una salsa o rendere più saporita una vinaigrette.

Finocchi gratinati con American Lager

Ingredienti per 4 persone:

2 FINOCCHI GRANDI

120 ML. DI BIRRA AMERICAN LAGER

1 SPICCHIO D'AGLIO

2 NOCI DI BURRO

PARMIGIANO REGGIANO O GRANA PADANO GRATTUGIATO Q.B.

GRANI DI PEPE NERO A PIACERE

PANGRATTATO Q.B.

Lavare i finocchi e tagliarli a spicchi. In un pentolino scaldare la birra insieme ai grani di pepe nero e l'aglio.

Portare a bollore e lasciar cuocere a fiamma bassa finché si sarà ridotto di metà il volume (circa 10 minuti).

Intanto accendere il forno e impostarlo su grill a 240 °C. Scaldare una noce di burro in una padella e rosolare i finocchi da entrambi i lati.

Versare la riduzione di birra, tappare con un coperchio e proseguire la cottura per 10 minuti a fiamma moderata (dopo 5 minuti girarli dall'altro lato). Ultimata la cottura ungiamo una pirofila con una noce di burro e, dopo aver prelevato i finocchi dalla padella, adagiamoli nella pirofila e cospargiamoli di pangrattato e parmigiano grattugiato. Inforniamo il più vicino possibile al grill per 5 minuti.

Per una versione più leggera e meno calorica non aggiungere il formaggio.

Lasciar riposare un paio di minuti prima di servire.

|

AMERICAN PALE ALE

La nascita dell' homebrewing

|

Quando nel 1971 Fritz Maytag dell'Anchor Brewing Company di San Francisco decise di seguire una politica diversa rispetto ai birrifici industriali, e riscrisse le ricette eliminando i succedanei come mais, riso e zucchero, utilizzando invece solo malto (tecnica chiamata oggi "*all grain*") e nuove varietà di saporiti luppoli americani, probabilmente non era consapevole di tracciare le linee guida della rivoluzione artigianale.

Era già qualche anno che molti giovani, spesso di ritorno da viaggi in Europa, avevano iniziato a sperimentare in casa per ottenere quei sapori affascinanti ormai persi nel panorama americano.

L'*homebrewing* si diffuse rapidamente e un gruppo guidato in Colorado da Charlie Papazian diventò, nel 1978, l'*American Homebrewing Association* che oggi conta 47.000 membri.

L'anno dopo, nel 1979, l'homebrewing fu legalizzato in tutti gli Stati Uniti e divenne la più grande fucina di idee e novità della storia della birra.

Nel 1982 nacque il primo brewpub (locale che vende la birra auto-prodotta), lo Yakima Brewing and Malting.

Ne seguirono molti altri, che ebbero il merito di diffondere la birra artigianale e la filosofia che su cui regge, modificando gusti e aspettative dei consumatori. Nel 2014 i brewpub in America erano oltre 1400.

È in questo scenario che nasce lo stile forse più rappresentativo del cambio di paradigma: l'American Pale Ale.

L'APA, che originariamente trae ispirazione dall'English Pale Ale, vede la luce alla fine degli anni '70 sull'onda del riscoperto amore per il luppolo, usato sempre in maggiore quantità per dare nuovi e intensi aromi e sapori.

Il *Cascade*, ad esempio, con le sue forti note agrumate di pompelmo, irrompe nelle birre di San Francisco per poi diffondersi a macchia d'olio. Non a caso il *Beer Judge Certification Program* individua la Anchor Liberty Ale, fatta con

luppolo Cascade, come la prima birra ufficiale artigianale.

Ogni anno vedono la luce nuove varietà di luppolo dai sapori più disparati per soddisfare il desiderio di homebrewers e birrifici artigianali di sperimentare e innovare, e Pale Ale e American India Pale Ale sono gli stili dove ricerca e rinnovamento sono più evidenti.

CARATTERISTICHE

Alla vista le APA si presentano abbastanza limpide, ma le versioni con più *dry hopping* (tecnica che consiste nell'aggiungere luppolo a mosto freddo per incrementare l'aroma senza aumentare l'amaro) tendono ad essere leggermente torbide. Il colore va dal dorato all'ambrato e la schiuma, sempre con una buona ritenzione, va dal bianco all'avorio.

Aroma e gusto sono complessi ma pressoché identici, quindi li tratterò insieme: sono birre sbilanciate sul luppolo (anche se meno di altri stili americani come American IPA o Double IPA) quindi il malto ha il compito di equilibrare per permettere alla luppolatura di non risultare eccessiva o pungente.

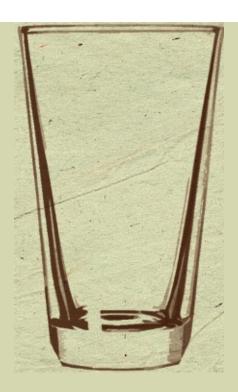
I malti conferiscono un tocco di pane, biscotto e a volte caramello, ma è importante che non disturbino la percezione del luppolo che può avere infinite sfumature a secondo di quelli usati - quasi sempre più di uno - che annoverano agrume, floreale, pinoso, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta con nocciolo, frutti di bosco, melone e altri.

Il fruttato percepito non è quindi mai merito del lavoro dei lieviti ma conseguenza dell'utilizzo di varietà di luppolo fruttate. L'amaro nel finale, sempre secco e persistente, può essere da moderato ad alto, mentre in bocca il corpo leggero e la carbonazione moderata lasciano una sensazione morbida e delicata.

Luogo d'origine:
USA, fine anni '70 del XX secolo

Fermentazione: **alta** (ale)

Gradazione alcolica: **4,5° - 6,2°**

Temperatura di servizio: **7 - 10 °C**

Bicchiere: **Pinta Americana “Shaker”**

Birre consigliate:
1 - Rude - Birrificio Artigianale la Villana
2 - Calibro 7 - Fabbrica della Birra Perugia
3 - Ligera - Birrificio Lambrate

ABBINAMENTI

Le note luppolate si legano bene alle verdure, specie dove l’amaro della birra può giocare sull’affinità con quelle dei vegetali, ad esempio rucola, radicchio, indivia. Interessante coi friggitelli, siano fritti, saltati in padella o ripieni. Bene con gli antipasti saporiti, con il gorgonzola e gli erborinati in genere, tortini di formaggio e bruschette. I funghi sono spesso un problema per chi cerca di abbinarli al vino, con le Pale Ale si può azzardare, purché siano preparati in modo da essere sufficientemente saporiti, magari trifolati con tanto aglio e prezzemolo. Bene gli affettati in generale, meglio quelli intensi. Se sposata a primi piatti è bene rintracciare armonie tra profumi e sapori secondari, sfruttando le note agrumate e speziate; fare quindi attenzione ai condimenti e agli ingredienti che compongono il piatto oltre che all’intensità nel suo complesso. Versatili sui secondi, e per quanto sia più frequente vederle accoppiate a carni arrostite e grigliate - indiscutibile l’abbinamento con l’hamburger in tutte le sue forme - se la cavano anche con i pesci dalle carni saporite. Meglio evitare piatti molto sapidi, dall’incontro col luppolo non ne gioverebbero. Poco inclini ad accompagnare i dolci. In cucina meglio usarla con discrezione per sgrassare certe carni o per bilanciare il piccante e lo speziato.

|

Straccetti di maiale alla APA con peperoni e zenzero

Ingredienti per 4 persone:

1 KG. DI LONZA DI MAIALE

2 PEPERONI

2 SPICCHI D'AGLIO

1 CIPOLLA GIALLA

ZENZERO A PIACERE

SEMI DI SESAMO A PIACERE

FARINA Q.B.

330 ML. DI BIRRA AMERICAN PALE ALE

NOCE MOSCATA Q.B.

3 CUCCHIAI D'OLIO EVO

5 CUCCHIAI DI SALSA DI SOIA

SALE E PEPE Q.B.

Tagliare la lonza a striscioline e infarinarla. Pulire i peperoni e tagliarli a pezzi abbastanza piccoli.

Tritare aglio, cipolla e un pezzetto di zenzero e metterli a soffriggere in una padella grande con l'olio.

Aggiungere la carne e rosolarla per una decina di minuti a fiamma bassa.

Bagnare con la salsa di soia, lasciar assorbire per qualche minuto dopodiché aggiungere i peperoni, la birra, il sale, una spolverata di noce moscata e acqua fino a sommergere quasi completamente.

Continuare la cottura con la fiamma al minimo per 40 - 50 minuti.

Aggiustare di sale e pepe, aggiungere una manciata di semi di sesamo e lasciar riposare qualche minuto prima di servire.

AMERICAN IPA

Pacific IPA, Black IPA, White IPA, Session IPA, Double IPA

Le American IPA sono strettamente imparentate alle American Pale Ale.

La già citata *Anchor Liberty Ale* era considerata la capostipite dello stile, ma dal 1975 ad oggi le cose sono cambiate e la luppolatura generosa che la identificava come American IPA è stata negli anni superata da prodotti molto più intensi, e ora è ritenuta una semplice Pale Ale americana.

A differenziare i due stili è la quantità di luppolo utilizzata, ne consegue che non ha molto senso raccontare la loro storia essendo la stessa delle APA. Ciò che invece vale la pena affrontare, considerato il grande successo che stanno avendo nel mondo le AIPA, sono i suoi sotto-stili, considerati “speciality beer” ma così diffusi e di moda da rendere imprescindibile conoscerne le sfumature.

Le *Pacific IPA* sono caratterizzate dall’utilizzo di luppoli di paesi che si affacciano sul Pacifico, in particolare quelli australiani, neozelandesi e giapponesi, caratterizzati da sentori di frutti tropicali, frutti a polpa gialla, uva spina e cocco. Tra questi è particolarmente famoso e ricercato il Nelson Sauvin che ha un aroma che ricorda molto i vini prodotti con uva Sauvignon blanc.

Molto di moda negli ultimi anni ma lievemente in calo al momento sono le *Black IPA*, anche dette *Cascadian Dark Ale*, birre che hanno il potere di ingannare la mente, facendo credere al palato e al cervello, grazie al colore scuro, di essere sul punto di sentire le tipiche note tostate e torrefatte di Porter e Stout quando invece ci si trova in bocca un profilo gustativo completamente diverso.

Il colore è dato, infatti, sia dall’utilizzo di alcuni malti scuri ma anche da uno sciroppo colorante detto *Sinamar*. Ne esce una birra simile a una Stout nell’aspetto ma senza i sentori torrefatti e completamente incentrata sul luppolo.

Seguono le *White IPA*, un riuscito ibrido tra IPA e Blanche.

L’alta percentuale di frumento, a volte accompagnato dall’avena, creano una birra cremosa e torbida ma con un elevato grado alcolico e una luppolatura decisa in linea con ogni India Pale Ale americana.

Esistono poi le *Session IPA*, che in fondo assomigliano più a normali Pale Ale americane che a vere e proprie IPA.

Il motivo è da ricercare nella parola “Session” generalmente usata per birre ad alta bevibilità e prodotte per eventi particolari.

Le Session in generale sono le versioni più beverine create per lunghe sessioni di bevute collocate in un tempo ristretto. Eppure qualche differenza c’è: le Session IPA sono tendenzialmente più chiare, con meno sentori di uva passa e meno alcoliche, anche se può capitare in certi casi che la luppolatura sia ancora più decisa delle versioni normali, ma in genere sono da considerarsi versioni blande delle sorelle non “Session”.

Infine è doveroso citare le *Double IPA*, dette anche *Imperial IPA* (notare che la parola *Imperial,* così come in passato Stout, è spesso ad oggi usata in vari stili per indicare una versione più alcolica o complessa), nate per soddisfare i fanatici del luppolo. Sono birre molto alcoliche che portano la luppolatura e l’amaro a livelli ineguagliabili.

Questi sono i sotto-stili più conosciuti ma ne esistono anche altri di cui mi limiterò a citare il nome, convinto che sia facile dedurne le proprietà: Belgian IPA, Red IPA, Brown IPA, IPA di segale, India Pale Lager.

CARATTERISTICHE

A differenza delle English IPA, quelle americane raramente sono dorate, tendendo invece più verso l'ambrato e il rossiccio chiaro.

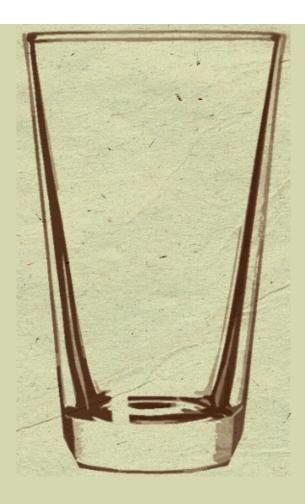
Secondo la quantità di luppoli usati in *dry-hopping* possono essere più o meno torbide; la schiuma è media e va dal bianco all'avorio.

Gli aromi sono quelli classici dei luppoli americani, a volte anche pacifici, e comprendono tutte le sfumature presenti anche nelle Pale Ale americane, soprattutto agrumato, floreale, balsamico, resinoso, speziato, di frutta tropicale, frutta col nocciolo, frutti di bosco e melone. Nonostante i forti profumi di luppolo dati dal *dry-hopping* si può riconoscere una sottostante nota di cereale maltato e, più raramente, un tocco fruttato dato dal lievito.

Luogo d'origine:
San Francisco, USA, 1975

Fermentazione: **alta** (ale)

Gradazione alcolica: **5,5° - 7,5°**

Temperatura di servizio: **7 - 10 °C**

Bicchiere: **Pinta Americana “Shaker” o calice a tulipano alto**

Birre consigliate:
1 - Matty - Birrificio del Gomito
2 - Wave Runner - Hammer
3 - Gaina - Birrificio Lambrate

Il gusto va di pari passo con l’aroma e chiude su un finale secco e amaro, dove a volte si percepisce, nelle versioni più forti, una leggera nota alcolica.

Il corpo è tra il leggero e il medio e la carbonazione tendenzialmente alta.

Per quanto riguarda le altre IPA, che non saranno qui trattate, è bene fare una precisazione: il termine *speciality IPA* nasce per categorizzare certe birre durante i concorsi, ciò non vuol dire che siano sperimentali, piuttosto sono prodotti che potrebbero non avere futuro commerciale, anche se da quando sono state scritte le ultime linee guida del BJCP alcuni di questi stili si sono diffusi con successo.

Ciò che conta è ricordare che il termine IPA in questi casi non fa riferimento all’originale India Pale Ale inglese – nessuna di queste birre è stata progettata per essere inviata in India - ma piuttosto è descrittore di un insieme di birre definite da un’impronta comune che si manifesta nella forte luppolatura e nell’amaro deciso.

ABBINAMENTI

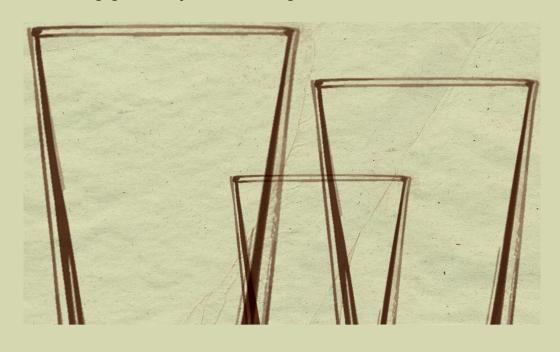
Le AIPA normali si abbinano come le IPA inglesi, è quindi sufficiente consultare il relativo capitolo.

I sotto-stili possono invece nascondere alcune, seppur modeste, variazioni.

Le White IPA, grazie alla contaminazione con le Blanche, hanno note speziate e agrumate che si prestano bene a incontrare cibi delicati, cozze, vongole e molluschi in genere ma soprattutto pesci. Consigliata l'orata agli agrumi.

Bene anche le carni bianche, purché cucinate in modo da ottenere un risultato abbastanza saporito da non soccombere alle note amare. Consigliato il pollo ma anche il coniglio e il tacchino. Nota di merito: la faraona.

Più adatta alle carni rosse e ai sapori forti le Black IPA, grazie all'interazione tra le lievi note tostate e l'amaro del luppolo. Da provare quindi con BBQ, agnello, fiorentine, salsicce, salamelle, ma anche con sapori più decisi, come le frattaglie specie animelle, fegato, lingua e rognone. Le Session IPA, essendo più delicate, possono trovarsi bene con le verdure grazie alla loro capacità di non coprire i sapori. Da provare con torte salate, ad esempio spinaci e ricotta, con minestroni di legumi o con una pasta ai ceci.

Infine le Double IPA, considerata la feroce luppolatura, sono spesso tenute lontano dai pasti, eppure in diversi brewpub americani si cerca di sfruttare alcune loro proprietà per bilanciare cibi molto intensi, soprattutto quelli molto piccanti. La vedrei bene con alcuni piatti e ingredienti calabresi, 'nduja ad esempio, oppure con le lumache alla calabrese, con i peperoncini piccanti ripieni di tonno, capperi e alici. Ottima anche con la carne rossa, grigliata e insaporita da salse dal gusto forte.

Moscardini in umido con White IPA

Ingredienti per 4 persone:

500 GR, DI MOSCARDINI

300 GR. DI PASSATA DI POMODORO

150 ML. DI BIRRA WHITE IPA

3 PEPERONCINI PICCOLI E SECCHI

BRODO DI PESCE O VEGETALE Q.B.

PANE ABBRUSTOLITO A PIACERE.

SALE Q.B.

PEPE Q.B.

PREZZEMOLO Q.B.

Soffriggere l'aglio e i peperoncini sminuzzati in un tegame con l'olio.

Alzare la fiamma e aggiungere i moscardini.

Cuocere per circa 10 minuti prima di aggiungere la birra.

Aspettare che la parte alcolica sia evaporata prima di versare la passata di pomodoro. Abbassare la fiamma e continuare la cottura per 15 minuti, dopodiché aggiungere due mestoli di brodo e cuocere per

altri 10-15 minuti. Aggiustare di sale e pepe e spolverare con prezzemolo tritato.

Servire subito con fette di pane abbrustolito.

ITALIAN GRAPE ALE

6

ITALIA

L’Italia è il paese che ha fatto il maggior “salto birraio”.
Il nostro segreto?
La “feroce” biodiversità
(Lorenzo “Kuaska” Dabove)

Dopo un’epoca di relativa crescita del settore birrario oltre mezzo secolo fa - crescita a cui sono state tagliate le gambe con pesanti accise per impedire che il settore enologico soffrisse della competizione - il mercato italiano è stato stretto saldamente nelle mani di pochi grandi attori, anche stranieri, che dopo aver fatto fuori le piccole realtà si sono ancorati - e lo sono tutt’ora - in cima alla piramide delle vendite. Per fortuna, poco più di vent’anni fa, gli echi dell’esplosione artigianale statunitense arrivarono fino a qui.

Un manipolo d’impavidi visionari e sognatori seguì la via tracciata da Teo Musso, fondatore del birrificio Baladin e pioniere della birra artigianale italica.

I birrifici artigianali sono passati da 20 a oltre 800 in pochi anni - collocandoci al quarto posto in Europa per numero di birrifici - modificando lentamente i gusti del pubblico, sempre più attento e interessato a un prodotto che prima era poco conosciuto e considerate di serie B.

Forti dell’invidiabile biodiversità del nostro territorio, i birrai hanno iniziato a sperimentare ottenendo in breve tempo risultati eccellenti, attirando così l’interesse e

le lodi degli esperti di tutto il mondo.
Ad oggi la birra artigianale italiana è in costante crescita nelle vendite totali del mercato interno a dispetto del trend negativo di altri settori.
Ciò genera preoccupazione nei grandi marchi che stanno reagendo adattandosi al rinnovato interesse che gli italiani manifestano nei confronti di prodotti di maggiore qualità (e lo fanno acquistando microbirrifci, lanciando linee simil-artigianali e modificando la loro comunicazione, ad esempio inserendo in etichetta i luppoli usati, cosa che fino a poco fa non sarebbe interessata a nessuno).
Secondo un sondaggio due italiani su tre vorrebbero capirne di più di birra, e non mi sorprende che sia così, del resto ad accomunarci tutti, da nord a sud, è il valore che diamo all'edonistico piacere dato dal buon cibo, dal buon vino, e adesso, anche dalla buona birra. Era ora.

ITALIAN GRAPE ALE

La birra di vino

Ho già parlato del Beer Judge Certification Program, la guida degli stili che precisa le differenze tra le tante tipologie di birra, testo necessario per passare l'esame che abilità a diventare giudici birrai.

Inutile dire che l'Italia, da sempre terra di vini, non è mai stata presente nella Bibbia della birra. O almeno fino al 2015, anno in cui fa la sua comparsa il primo stile attribuito allo stivale: l'Italian Grape Ale.

In verità l'Italia non l'unica e forse neanche la prima nazione a produrre IGA, ma a cominciare dalle sperimentazioni iniziate nel 2004 a oggi è diventata un punto di riferimento di questo stile, poiché se è vero che il territorio italiano non offre grande scelta di luppoli e malti, comunemente importati dall'estero dai birrai nostrani, pochi paesi al mondo possono vantare l'enorme biodiversità del bel paese, che offre un immenso patrimonio da cui attingere. Come si evince dal nome la caratteristica distintiva di questa birra è l'uva, che può essere aggiunta in diverse fasi della produzione e in diverse forme (mosto, acini, uva passita…).

Essendo uno stile nuovo c'è ancora molta libertà e i birrai stanno sperimentando tecniche e uve diverse ottenendo risultati molto dissimili tra loro, per quanto l'elemento comune della lieve acidità data dal frutto e le note vinose siano quasi sempre presenti.

Il pioniere di questo stile è Nicola Perra del birrificio sardo Barley che circa dieci anni fa usò mosto cotto (detto sapa) di Cannonau per creare la BB10, cui seguirono negli anni successivi altre birre con sapa di Nasco, Malvasia e Vermentino. Considerata la varietà che offre il territorio italiano le possibilità sono infinite, e forse per questo sempre più birrifici si mettono alla prova con questo stile tutto italiano.

CARATTERISTICHE

Il colore di queste birre è influenzato dal tipo di uva utilizzato e dalla sua lavorazione; lo spettro entro cui si muovono va dal giallo dorato al rosso rubino.

Stesso discorso per la schiuma, che oscilla dal bianco al rossiccio, con una ritenzione generalmente media.

Le leggere note di uva, spesso presenti nell'aroma, sono in equilibrio con gli altri profumi senza mai coprirli. Al palato sono birre fresche, con una nota acida, dove la dolcezza del malto e l'amaro del luppolo sono sempre bilanciati e poco incisivi; a volte sono presenti note terrose e, secondo l'uva scelta, sentori di frutti rossi, albicocca e pesca.

La carbonazione oscilla tra media e alta mentre mediobasso è il corpo. La gradazione alcolica è molto variabile, passando da poco più di 4° fino a raggiungere, a volte, anche i 10°.

Luogo d'origine:
Italia, 2004-2006

Fermentazione: **alta** (ale)

Gradazione alcolica: **4,8° - 10°**

Temperatura di servizio: **6 - 10 °C**

Bicchiere: **Teku**

Birre consigliate:
1 - BB10 - Barley
2 - BeerBera - Loverbeer
3 - Limes - Brùton

ABBINAMENTI

La giovane età delle IGA sommata alle numerose declinazioni rendono l'argomento abbinamento tanto complesso quanto inesplorato.

Essendo comunque birre dalla natura equilibrata non dovrebbero esserci troppi ostacoli, purché si tenga presente la delicata nota acida e vinosa… ma su quella noi italiani non dovremmo avere problemi.

Invece che fornire una lista di piatti o ingredienti già testati propongo di approcciare ogni IGA in modo diverso, informandosi sugli uvaggi utilizzati e sulla regione d'origine per abbinarla alla cucina tradizionale del territorio di provenienza. Questo è il consiglio di molti birrai, e lo condivido appieno. Per questo motivo la prossima provocatoria ricetta - che non prevede l'utilizzo di IGA tra gli ingredienti - rende omaggio al più classico e folclorico degli abbinamenti italiani, quello con la pizza, declinata però sotto forma di minestra estiva che strizza l'occhio al gazpacho spagnolo.

Da gustare rigorosamente d’estate mentre si sorseggia una Italian Grape Ale.

Gazpacho italiano

Ingredienti per 4 persone:

1 KG DI POMODORI PERINO MATURI

70 GR. DI CETRIOLO

50 GR. DI PEPERONE VERDE

40 GR. DI CIPOLLA

1 SPICCHIO D'AGLIO

50 ML. D'OLIO EVO

1 CUCCHIAINO DI SALE

350 ML. DI ACQUA NATURALE FREDDA

30 ML. DI ACETO DI VINO BIANCO

50 GR. DI MOLLICA DI PANE (MEGLIO SE DEL GIORNO PRIMA)

1 MOZZARELLA DI BUFALA

CROSTINI A PIACERE

BASILICO A PIACERE

Lavare i pomodori prima di sbollentarli qualche minuto per togliere la pelle.

Lasciarli raffreddare, poi tagliarli in quattro e metterli nel frullatore insieme al peperone verde, precedentemente tagliato a pezzi grossolanamente.

Sbucciare il cetriolo, la cipolla e l'aglio e aggiungerli nel frullatore.

Incorporare l'aceto, l'acqua, l'olio e il sale e frullare alla massima potenza. Nel caso si volesse una consistenza più cremosa aggiungere mollica di pane.

Trasferire in un contenitore e mettere in frigo per almeno 1 ora.

Tolto dal frigo guarnire con mozzarella di bufala tagliata a pezzi piccoli, crostini di pane e foglie di basilico fresco.

APPENDICE

A

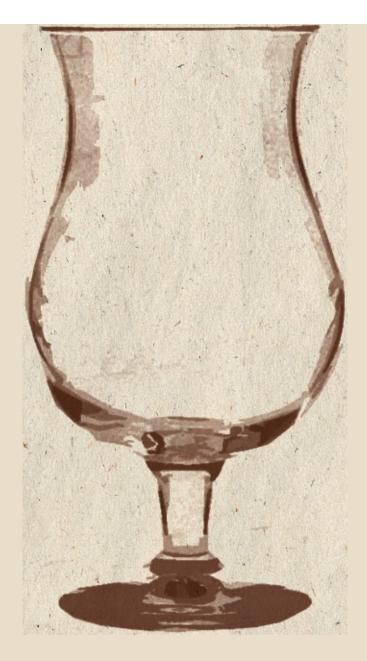
BICCHIERI

Scegli sempre il cammino che sembra il migliore
anche se sembra il più difficile
l'abitudine lo renderà presto piacevole.
(Pitagora)

Esistono molti bicchieri diversi per le birre e altrettante sono le storie e i luoghi che si portano dentro. Alcuni, come il pokal, esistono dal medioevo e si sono evoluti in diverse versioni; altri, come la pinta americana, altro non è che uno shaker usato inizialmente per comodità.
Ciò che è innegabile è che l'esperienza di degustare una birra peggiora se si utilizza il bicchiere sbagliato, esattamente come migliora con quello giusto. Molti possono trovarla una pignoleria, eppure l'opinione sarebbe diversa se si parlasse di vino. Berreste un ottimo Barolo in un tumbler da cocktail? O nello stesso bicchiere che usate per le bibite gassate?

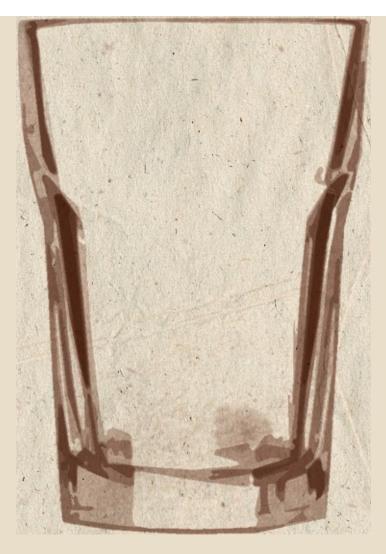
Non è necessario possederli tutti, poiché alcuni hanno caratteristiche comuni, come la bocca ampia o stretta, la capienza ridotta o estesa… ciò che fa la differenza è comprendere la birra che abbiamo davanti e sapere scegliere quali delle sue qualità vogliamo evidenziare.

CALICE A TULIPANO GRANDE

Il profilo svasato trattiene gli aromi mentre il bordo estroflesso, che trattiene la schiuma, si adatta alle labbra e veicola la birra prima sulla punta della lingua, parte che perce-pisce maggiormente la dolcezza, in questo modo la sequenza dei sapori crea una particolare esperienza gustativa.

GOBLET/BOLLEKE

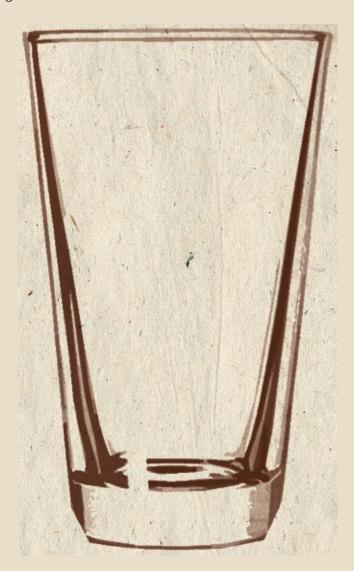
Il Goblet, spesso chiamato col nome olandese Bolleke (piccola palla), è una coppa dal profilo a rientrare che ha lo scopo di concentrare gli aromi. La dimensione ridotta è pensata per le birre dalla gradazione alcolica importante. La forma può cambiare a seconda del produttore, come nel caso dei birrifici trappisti, che hanno proprie versioni personalizzate.

JELLY FRANCESE

Il Jelly è il classico bicchiere francese usato spesso per le Blanche; il nome deriva dalla essere usato in Francia e in Belgio come contenitore per conservare le marmellate e le gelatine. Ha un vetro spesso per renderlo più resistente e una bocca ampia per favorire grandi sorsate.

PILSNER FLÛTE

Il Pilsner flûte è un calice alto a sezione conica che favorisce la formazione della schiuma e la salita degli odori verso il naso a ogni sorso. La forma inoltre valorizza l’aspetto visivo della birra.

PINTA AMERICANA “SHAKER”

Bicchiere pratico, dalla silhouette svasata e fianchi rettilinei, senza bombatura. Ha una capienza di quasi mezzo litro (473 ml, equivalenti a 16 once americane), quindi inferiore alla pinta imperiale britannica. Questo formato nasce come shaker da cocktail e per ragioni storiche si è imposto negli Stati Uniti dopo la Seconda Guerra Mondiale come bicchiere da birra, più per la sua praticità che per la capacità di evidenziare le proprietà dei diversi stili. La bocca larga facilita la bevuta penalizzando la concentrazione degli aromi.

PINTA INGLESE “DIMPLED”

Boccale con fossette dal vetro molto spesso per renderlo più robusto. Il manico assicura una buona presa ed evita il contatto con la mano che scalderebbe la birra. La forma non enfatizza nessuna caratteristica organolettica specifica ma favorisce ampie sorsate.

PINTA IMPERIALE IRLANDESE

La pinta imperiale irlandese è simile a quella inglese, con la differenza di una leggera svasatura verso la base che riduce il trasferimento di calore tramite le mani grazie a una minore superficie di contatto.
La bocca larga facilita la bevuta incoraggiando ampi sorsi.

PINTA IMPERIALE “NONICK”

Con una capienza di 0,568 litri, la pinta imperiale fu introdotta dal parlamento britannico nel 1824 come sistema di misura ufficiale. Detta anche “Nonick” (nome delle caratteristiche incurvature che facilitano la presa), è pensata per favorire grandi sorsate a discapito dell’aroma che non viene intrappolato dall’ampia bocca.

POKAL

Coppa con stelo dalla forma troncoconica che ricorda in parte il flûte da Pilsner. È associato alle Bock dal XIX secolo, ma le versioni moderne hanno dimensioni ridotte rispetto a quelle antiche, che erano spesso dotate di coperchio, in funzione dell’alta gradazione alcolica delle Bock. Il profilo a uscire ha lo scopo di supportare un cappello di schiuma consistente.

SEIDEL/BOCCALE BAVARESE

A dispetto del nome poco conosciuto è forse tra i bicchieri da birra più diffusi in Germania. I benefici evidenti sono la robustezza, che permette vigorosi brindisi, e la presenza di un manico per evitare di scaldare la birra. I più iconici sono quelli da 1 litro ma esistono anche da 50, 30 e 20 cl. Possono essere di vetro, ceramica o terracotta.

SNIFTER/BALLOON CALICE A TULIPANO BASSO

Pur essendo utilizzato originariamente per il brandy, è considerato il bicchiere ideale per valorizzare al massimo certe caratteristiche, in particolare di birre molto strutturate, come ad esempio le Barleywine. La forma permette un approccio contemplativo, invogliando piccoli sorsi ed enfatizzando i profumi a ogni sorsata.

STANGE

Lo Stange è il classico bicchiere cilindrico il cui nome significa bastone in tedesco. La forma favorisce la formazione della schiuma, che in questi stili dovrebbe occupare un quarto del volume del bicchiere. Gli Stange per Kölsch sono da 20 o da 40 cl., quelli da Altbier arrivano fino a 50 cl., come anche i Gose glass. Solo 25 cl. invece per le Rauchbier.

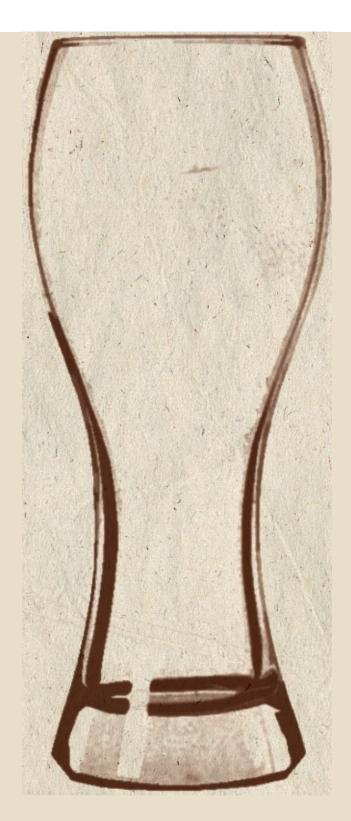
TEKU

È il calice da degustazione di birra inventato da Teo Musso e Lorenzo “Kuaska” Dabove. La forma, che ricorda un calice di vino, è pensata per valorizzare ogni elemento di una birra, nel bene e nel male, poiché enfatizzerà sia le qualità che i difetti.

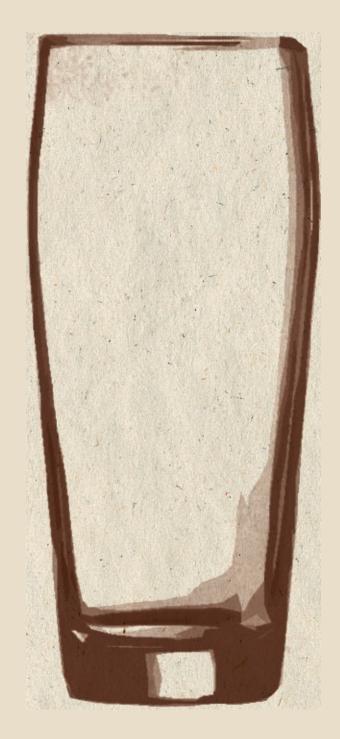
THISTLE

Il bicchiere ricorda un fiore di cardo, simbolo della Scozia. La forma slanciata favorisce una buona formazione della schiuma mentre lo stelo lungo permette di non scaldare la birra; in generale la forma è pensata per risultare più scenografica che utile a favorire particolari caratteristiche organolettiche.

VASE DA WEISSBIER

Bicchiere tipico dello stile, generalmente con una capienza di 50 cl.; il profilo a rientrare cilindrico con la bocca larga è pensato per facilitare la formazione del cappello di schiuma, favorire ampi sorsi e permettere la salita degli aromi di banana e chiodi di garofano ogni volta che si alza e abbassa il bicchiere.

WILLI BECHER

Il Willi Becher è il bicchiere usato tradizionalmente per le lager tedesche; il corpo è alto e snello con un restringimento sulla bocca per convogliare gli aromi. Ne esistono di diverse dimensioni, fino alla

più grande da 50 cl.

B

COCKTAIL CON BIRRA

Io bevo troppo.
L'ultima volta che ho fornito un campione di urina
c'era un'oliva dentro.
(Rodney Dangerfield)

BIRRA RITA

Ingredienti per 2 persone

BIRRA 250 ML. (si può fare con qualsiasi birra non troppo alcolica, chiara o scura secondo i gusti)
2 CUCCHIAINI DI SCIROPPO DI CANNA O D'AGAVE
2 LIME
60 ML. DI TEQUILA
1 GOCCIO DI BITTER ORANGE
1 PEPERONCINO
SALE Q.B.
GHIACCIO Q.B.

Versare il sale in un piattino e, dopo aver bagnato il bordo di un bicchiere (da Martini o da Margarita) immergerlo nel sale per farlo attaccare al bordo. Mischiare in uno shaker tutti gli

ingredienti eccetto la birra (tagliare a fette il peperoncino e privarlo dei semi). Shakerare con forza e versare nei bicchieri filtrando il peperoncino. Aggiungere la birra fredda e servire.

BLACK VELVET

Ingredienti per 2 persone

200 ML. DI CHAMPAGNE
200 ML. DI BIRRA STOUT
O PORTER

In un bicchiere da spumante o in un Pilsner Flute versare champagne freddo fino a metà, immergere un cucchiaino e aggiungere lentamente birra Stout fredda fino a riempirlo completamente.

CARTA BIANCA

Ingredienti per 2 persone

200 ML DI BIRRA BLANCHE
60 ML. DI RUM SCURO
20 ML. DI LIQUORE AL LAMPONE
60 ML. DI SUCCO DI MIRTILLI
ROSSI
GHIACCIO Q.B.

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker eccetto la birra e agitare con forza. Filtrare in un bicchiere e completare con la birra.
Alcuni aggiungono cannella prima di servire.

MICHELADA

Ingredienti per 2 persone

500 ML. DI BIRRA CHIARA
(Pilsner, Helles, American Lager, Light Lager ecc.)
1 GOCCIO DI TABASCO
1 GOCCIO DI SALSA WORCESTER
2 LIME
PEPERONCINO IN POLVERE Q.B.
SALE Q.B.
GHIACCIO Q.B.

Versare il sale e il peperoncino in un piattino e mescolarli.

Spremere il succo di un lime e tagliare l'altro a spicchi. Usare uno spicchio per bagnare il bordo dei bicchieri (usare dei tumbler) prima di appoggiarli nel piattino per far aderire sale e peperoncino.

Versare il ghiaccio nei bicchieri e a seguire il succo di lime, le salse e infine la birra. Mescolare con un cucchiaio, aggiungere il lime a spicchi per guarnire e servire.

MORSO DI SERPENTE

Ingredienti per 2 persone

330 ML. DI BIRRA CHIARA
(Pilsner, Helles, American Lager, Light Lager ecc.)
330 ML. DI SIDRO
SCIROPPO DI RIBES NERO A PIACERE

In uno stange versare 50% di birra fredda e 50% di sidro freddo.

Aggiungere sulla superficie gocce di sciroppo di ribes nero a piacere.

PANACHÉ (CLARA, SHANDY, PICA, RAD-LER, SNEEUWWITJE)

Ingredienti per 2 persone

330 ML. DI BIRRA CHIARA LEGGERA
(Pilsner, Helles, Kölsch, American Lager, Light Lager ecc.)
330 ML. DI GAZZOSA O BIBITA GASSATA AL LIMONE

In uno stange versare 50% di birra fredda e 50% di gazzosa fredda.

Alcune versioni prevedono una misura di 60-70% di birra e 40-30% di gazzosa, altre il contrario; sperimentare e procedere secondo il proprio gusto.

SBAGLIATO B

Ingredienti per 2 persone

VERMOUTH ROSSO Q.B.

BITTER CAMPARI Q.B.
BIRRA CHIARA Q.B.
(Pilsner, Helles, Kölsch, American Lager, Light Lager ecc.)
2 FETTE D'ARANCIA
GHIACCIO Q.B.

In un tumbler con ghiaccio versare 1/3 di Vermouth rosso, 1/3 di Bitter Campari e 1/3 di birra Pale Ale. Ricordarsi di aggiungere la birra delicatamente e per ultima. Guarnire con fette d'arancia.

SMERALDA

Ingredienti per 2 persone

330 ML. DI BIRRA CHIARA LEGGERA
(Pilsner, Helles, Kölsch, American Lager, Light Lager ecc.)
4 CUCCHIAI DI CURAÇAO
2 CILIEGIE

Versare il curaçao nei bicchieri (tumbler, ma possono andare bene anche altri) e aggiungere la birra, molto fredda. Guarnire con le ciliegie e servire.

SUMMER BEER

Ingredienti per 2 persone

100 ML. DI BIRRA BLANCHE
5 ML. DI COINTREAU O GRAND MARINER
15 ML. DI LIQUORE SAINT GERMAIN
GHIACCIO Q.B.

Versare i liquori insieme al ghiaccio in uno shaker e agitare con forza.
Filtrare in un bicchiere a scelta, aggiungere la birra e servire.

TRINI ONE

Ingredienti per 2 persone

BIRRA CHIARA LEGGERA Q.B.
(Pilsner, Helles, Kölsch, American Lager, Light Lager ecc.)
TEQUILA Q.B.
RED BULL Q.B.
1 FETTA D’ARANCIA TAGLIATA
A METÀ

Versare in bicchieri a scelta secondo questa proporzione e in questo ordine: 60% di birra, 20% di Tequila e 20% di Red Bull. Guarnire con l’arancia e servire.

C

I BIRRIFICI E LE BIRRE ARTIGIANALI DA NON PERDERE

La birra è il prolungamento della personalità del birraio
(Lorenzo “Kusaska” Dabove)

Esistono diversi criteri di giudizio per determinare quali siano i migliori birrifici artigianali italiani; personalmente non ritengo di avere il diritto di stilare una classifica.
Eppure elementi quali creatività, originalità, qualità, continuità, diversificazione dell’offerta, capacità di comunicazione e spirito imprenditoriale, sono fattori da tenere in considerazione quando si volge lo sguardo all’attuale mercato. Alla luce di ciò propongo una lista di birre e birrifici, che più di altri, hanno fatto, e continuano a fare, la storia della birra italiana.

Nota: in alcuni casi è il birrificio a indicare lo stile direttamente in etichetta o sul sito. In altri la mia indicazione è basata su esperienza personale o tratta da ratebeer.com.

In ordine alfabetico:

BALADIN

Elixir - Belgian Strong Dark Ale
Isaac - Blanche
Leön - Belgian Strong Dark Ale
Mama Kriek - Fruit Beer
Mielika - Honey Beer
Nazionale - Blond Ale
Nazionale Gluten Free - Blond Ale
Nora - Spice Beer
Open Amber - American Amber Ale
Open White - Blanche
Open Gold - American Pale Ale
Pop - American Pale Ale
Rock'n Roll - American Pale Ale
Rock'n Roll Tattoo#1 - American Pale Ale
Super - Belgian Strong Amber Ale
Super Bitter - Belgian Strong Amber Ale
Suzi Dry - Fruit Beer
Wayan - Saison
Zucca - Pumpkin Ale

BARLEY

BB7 - Italian Grape Ale
BB9 - (Iga) Strong Ale Alla Sapa Di Uve Malvasia
BB10 - (Iga) Imperial Stout Alla Sapa Di Uve Cannonau
BB Boom - (Iga) Strong Ale Alla Sapa Di Uve Vermentino
BB Evò - (Iga) Barley Wine Alla Sapa Di Uve Nasco
Duenna - American Saison
Friska - Blanche
Macca Meda - American Amber Ale
Sella Del Diavolo - Bière De Garde
Toccadibò - Strong Golden Ale
Tùvi Tùvi - Blonde Ale
Zàgara - Amber Ale Al Miele D'arancio

BIRRIFICIO ITALIANO

Amber Shock - Doppelbock
Asteroid 56013 - American India Pale Ale
Bibock - Bock
B.I. Weizen - Hefeweizen
Cassissona - Fruit Beer
Cinnamon Bitter Ale - Altro
Delia - Pilsner
Extra Hop - Pilsner
Fleurette - Altro
Imperial Pils - Pilsner
Nigredo - Black Lager
Scires - Lambic/Wild Beer
Sparrow Pit - Barley Wine
Tipopils - Pilsner
Vudù - Dunkel Weizen

BIRRIFICIO LAMBRATE

American Magut - West Coast Pilsner
Brighella - Belgian Speciality Ale
Ciocch - Chocolate Lager
Domm - Bavarian Hefeweizen
Drago Verde - American Lager
Gaina - India Pale Ale
Gamba de Legn - Smoked IPA
Ghisa - Smoked Stout
Imperial Ghisa - Smoked Baltic Porter
Lambrate - Bock
Ligera - American Pale Ale
Magut - German Pilsner
Montestella - Helles
Ortiga - Golden Ale
Petite Ghisa - Session Black IPA

Porpora - Hoppy Bock
Quarantot - Double IPA
Robb de Matt - Rye IPA
Sant'Ambroeus - Strong Golden Ale
Schiscià i Ball - Pacific IPA
Su De Doss - Blanche
Trà Giò - Mild
Tre Sei Sei - Weizenbock

BIRRIFICIO LARIANO

American Hype - American IPA
Aura - Belgian Strong Ale
Bassa Marea - Indian Pacific Lager
Bloom - Blanche
Cactus Pear - Fruit Lager
Ciube - Double IPA
Dalibor - Bohemian Pils
Grow Up - Dubbel
Falesia - Bock
La Grigna - Pilsner
Madiba - Porter
Madiba Imperial - Imperial Porter
Miloud - Bitter Ale
New Age - Session IPA
Raku - Birra Affumicata
Salada - simil Gose
Serial Keller - Keller Pilsner
Statale 52 - American Pale Ale
Stonehenge - Rye IPA
Tricocca - Fruit Beer
Tripé - Tripel
Vergött - White IPA

BIRRIFICIO MONTEGIOCO

Bianca - Blanche
Bran - Barley wine/Imperial Stout
Bran Riserva - Barley wine/Lambic
Draco - Barley wine
Dunkelrat - Dunkelweizen
Demon Hunter - English Strong Ale
Dolii Raptor - Dark Strong Ale
Garbagnina - Fruit Belgian Ale
Home Bretta - Lambic
Iga de Légn - Italian Grape Ale
Imperial Rex - Belgian Strong Golden Ale
La Mummia - Blond Ale/Lambic
Mac Runa - Strong Scotch Ale
Mac Mummy - Lambic
Magiuster - Fruit Beer
Miss Sour - Lambic
Open Mind - Italian Grape Ale/Lambic
Quarta Runa - Fruit Beer
Runa - Belgian Ale
Runa di Miele - Honey Beer
Rurale - English Pale Ale
Rurale Barrique - Lambic
Rat Weizen - Hefeweizen
Rex Grue - Belgian Ale
Tentatripel - Tripel
The Old Demon Hunter - Old Ale
Tibir - Italian Grape Ale
Zorzona - Barley wine

BIRRIFICIO RURALE

405040 - Pilsner
3°Miglio - American Pale Ale
Blackout - Stout
Castigamatt - Black IPA

Hopart - Session IPA
Oasi - Honey Beer
Reset - American Amber Ale
Saison Quatre - Hoppy Saison
Scarliga - Double IPA
Seta - Blanche
Seta Sour - Lambic
Seta Special - Blanche
Smoky - Rauchbier

BREWFIST

2Late - Imperial IPA
24K - Golden Ale
Burocracy - India Pale Ale
Czech Norris - Imperial Pils
Green Petrol - Black IPA
False Flat - Berliner Weiss
Fear - Milk Chocolate Stout
Galaxie - Saison
Jale - Extra Special Bitter
One Way - Tripel
Nina - Pilsner
Scuba - Quadrupel
Spaceman - West Coast IPA
Spaceman Grapefruit - West Coast IPA
Terminal Pale Ale - American Pale Ale
X-Ray - Imperial Porter

CANEDIGUERRA

American IPA - American IPA
Berliner Weisse - Berliner Weisse
Blanche - Blanche
Bohemian Pilsner - Bohemian Pilsner

Brown Porter - Brown Porter
Cream Ale - Cream Ale
Double IPA - Double IPA
English IPA - English IPA
Objekt 010 - sperimentale
Objekt 250 - sperimentale
Objekt 314 - sperimentale
Objekt 042 - sperimentale
Pacific IPA - Pacific IPA
Saison - Saison
Tripel - Tripel
Vienna Lager - Vienna Lager

CR / AK

After Sauna - Pilsner
BV03 - Barrel Aged - Sour IGA
Croccante - Imperial Stout con vaniglia, cioccolato, nocciola e amarena
Cryo Adult - Double IPA
Dark Chili Pond - Imperial Stout Chili Chocolate
Giant Step - IPA
Grape Soup - DDH IPA con mosto di vino
Guerrilla - IPA
Do They Like New Zealand Hops? - Nelson DDH IPA
Do They Like Superkarra Listischer Hopfen? - German Pilsner
Do They Like Tripel IPA and Do They Drink 3 of These? - DDH Session IPA
If You Like Double IPA Drink 2 of These - DDH Session IPA
Lascia o Raddoppia - DDH Session IPA
Midnight BBQ - Spelt IPA
Mundaka - Session IPA
New Zealand - Gluten free IPA
Party Animals -DDH Rye IPA
Plain of the Po - DDH IPA

The Hunchback - Session IPA

CROCE DI MALTO

Acerbus - Extra Special Bitter
Bad Motor Finger - Gose
Bj - American Pale Ale
Cabossa - Stout
Due Mondi - Bock
Hauria - Kölsch
Helles Diablo - Helles
Magnus - Belgian Ale
Piedi Neri - Imperial Stout
Platinum - Tripel
Rus - Bitter
Temporis - Saison
TripelXXX - Tripel
Triticum - Weissbier
Umbrà - Blanche

EXTRAOMNES

42DB - Saison
Bière de Garde - Bière de Garde
Blond - Blond
Bruin - Belgian Dubbel
Ciuski - Birra allo zenzero
Gist - Belgian Blond Ale
Guld - Fruit Beer
Kerst - Belgian Strong Ale
Haven - Stout
Hopbloem - Belgian Blond
Saison - Saison
Speciaal - Session Beer
Tripel - Tripel

Wallonië - Saison
Wit - Blanche
Yanqui - American Pale Ale
Zest - Belgian Ale

FABBRICA DELLA BIRRA PERUGIA

American Red Ale - American Red Ale
Chocolate Porter - Chocolate Porter
Calibro 7 - American Pale Ale
Golden Ale - Golden Ale
Ila - Scotch Ale
Suburbia - English IPA

HAMMER

Asia - Blanche
Riverside - Pale Ale
Spring - Amber Ale
Wave Runner - American IPA
Killer Queen - Double IPA
Wesfalia - Köln Style Beer
Bulk - Porter
Daarbulah - Imperial Stout
Black Queen - Black IPA

LOVERBEER

BeerBera - Italian Grape Ale
BeerBera Riserva Bergnac - Fruit Ale
BeerBrugna - Wild Sour Aged **Fruit Ale with plums**
Cardosa - Wild Farmhouse Ale with cardoon
DuvaBeer - Sour Fruit Ale
Binde - Wild Sour Oak Aged Ale with Brettanomyces
Griotta - Wild Farmohiuse Ale with cherries

For Fan - Wild Sour Aged Fruit Ale with Apricots
Dama Brun-a - Wild Oak Aged Ale
Marché'l Re - Italian Imperial Coffeee Spiced Stout
Madamin - Sour Oak Amber Ale
Lale - Wild Sour Oak Aged Ale with Cherries
Pruss Perdù - Wild Sour Aged Fruit Ale with Pears
Papessa - Russian Imperial Stout
Nebiulin-a - Sour Aged Fruit Ale
Saison de l'Ouvrier - Wild Farmhouse Ale
Sanbiki - Wild Winy Woody Pale Ale
A Renna Glüh - Wild Winter Ale
Violetta - Wild Farmhouse Ale with Violet Flowers
Tre Ban - Sour Aged Ale
Serpilla - Wild Farmhouse Ale with Wild Thyme

TOCCALMATTO

Ambrosia - Blanche
B - Space Invaders - Black IPA
Dr. Caligari - Berliner Weiss
Dudes - Barley wine
Grand Cru - Tipel
Grooving Hop - Golden Ale
Jadis - Double Blanche
Kilowatt - Double IPA
Last Witch - Scottish Ale (Wee Heavy)
Maciste - Double IPA
Made of Tears - Strawberry Sour Saison
Miss Molly - Fruit IPA
Oceania - Farmhouse IPA
Okie Matilde - Belgian Ale
Putiferio - Imperial Porter
Re Hop - American Pale Ale
RyeVolution - Double Rye Saison
Salty Angel - Gose

Skianto - Session IPA

Skizoid - American IPA

Sibilla - Saison

Stray Dog - Bitter

Surfing Hop - Imperial IPA

Stria - Kölsch

Tabula Rasa - Hoppy Saison

Zona Cesarini - Pacific IPA

D

LUPPOLI

L’acqua può diventare anche una buona bevanda,
se mescolata con malto e luppolo
(proverbio tedesco)

Il luppolo, tra i vari ingredienti della birra, è il vero protagonista della rivoluzione artigianale. Ne esistono molte varietà (più di 140) e ogni anno ne escono di nuovi per soddisfare la voglia di sperimentazione dei birrai di tutto il mondo.
I luppoli sono generalmente divisi in tre categorie: luppoli da amaro, luppoli da aroma e luppoli dual purpose, cioè usabili tanto per l’amaro quanto per l’aroma.
Esistono poi i luppoli nobili, una categoria formata da soli quattro elementi caratterizzati da un rapporto tra alfa e beta acidi di circa 1:1, ma, come già detto, questo libro non intende affrontare argomenti complessi né scientifici, e questa sezione vuole essere d’aiuto a birrai ed homebrewers, d’altro canto, ormai molte birre artigianali indicano i luppoli usati e questa appendice può rivelarsi utile a farsi un’idea delle sfumature che quei luppoli possono fornire.

Le caratteristiche sono state raccolte incrociando i dati di tre dei maggiori siti di produttori/venditori, e dove le caratteristiche organolettiche non collimavano ho scelto di metterle tutte, del resto diversi studi hanno provato che la percezione

dell’aroma non è uguale per ogni individuo e che spesso le sfumature, specie se sottili, sono molto personali.

LUPPOLI DA AMARO

ADMIRAL (Gran Bretagna)
Citrico, arancia, erbaceo, kiwi maturi, tè alla frutta
Alfa acidi: 13- 16, 2%
Beta acidi: 4,8 - 6,1%
Olii totali: 1-1,7ml/100g.

AGNUS (Republica Ceca)
Timo, litchi, scorza d’arancia, speziato, erbaceo
Alfa acidi: 9-14%
Beta acidi: 4-6,5%
Olii totali: 2-3 ml/100g.

APOLLO (USA)
Lime, pompelmo, pino
Alfa acidi: 15-20%
Beta acidi: 5,5-8%
Olii totali: 1,5-2,5 ml/100g

BITTER GOLD (USA)
Pino, pompelmo, floreale
Alfa acidi: 15,4 - 18,8%
Beta acidi: 6,1 - 8%
Olii totali: 0,8 - 3,92 ml/100g

BRAVO (USA)
Arancia, fruttato, vaniglia, floreale
Alfa acidi: 14 - 17%
Beta acidi: 3 - 5%
Olii totali: 1,6 - 2,4ml/100g.

BREWER’S GOLD (Gran Bretagna)
Ribes, speziato, fruttato
Alfa acidi: 7,1 -11,3%
Beta acidi: 3,3 - 6,1%
Olii totali: 1,96 ml/100g.

BULLION (Gran Bretagna)
Frutti scuri, speziato
Alfa acidi: 6,7 - 12,9%
Beta acidi: 3,7 - 9,1%
Olii totali: 1,14 - 2,70 ml/100g.

CLUSTER (USA)
Pompelmo, pino, citrico
Alfa acidi: 5 - 8,5%
Beta acidi: 4,5 - 5,5%
Olii totali: 0,4 - 1,0 ml/100g.

COMET (USA)
Pompelmo, erba, rosa, fruttato
Alfa acidi: 9,4 - 12,4%
Beta acidi: 3 - 6,1%
Olii totali: 1,98 ml/100g.

EROICA (USA)
Fruttato
Alfa acidi: 12,3%
Beta acidi: 4,5%
Olii totali: 0,8 - 1,3 ml/100g.

GALENA (USA)
Lime, uva spina, pera, ananas, terroso, cipolla
Alfa acidi: 11,5 - 13,5%
Beta acidi: 7,2 - 8,7
Olii totali: 0,9 - 1,3 ml/100g.

GALENA (SUPER) (USA)
Miele di ginepro, fragola, prugna, ginger, erbaceo, speziato
Alfa acidi: 13 - 16,0%
Beta acidi: 8 - 10%
Olii totali: 1,5 -2,5%

MAGNUM (Germania)
Agrumi
Alfa acidi: 12%
Beta acidi: 7,5%
Olii totali: 0,9 - 1,3 ml/100g.

MAGNUM (USA)
Floreale, citrico
Alfa acidi: 10 - 14%
Beta acidi: 4,5 - 7,0%
Olii totali: 1,9 - 3,0 ml/100g.

MILLENNIUM (USA)
Fiore di sambuco, fragola, cioccolata, Toffee, pera
Alfa acidi: 14,5 - 15,5%
Beta acidi: 4,3 - 5,3%
Olii totali: 1,8 - 2,2 ml/100g.

PACIFIC GEM
(Nuova Zelanda)
Quercia, mora
Alfa acidi: 13 - 16%
Beta acidi: 7 - 9%
Olii totali: 1,2 - 1,4 ml/100g.

PACIFIC SUNRISE
(Nuova Zelanda)
Pino
Alfa acidi: 12,5 - 14,5%

Beta acidi: 6 - 6,5%
Olii totali: 1,7 - 2 ml/100g.

PILOT (Gran Bretagna)
Speziato, limone, marmellata
Alfa acidi: 8- 11,5%
Beta acidi: 3,3 - 5,0%
Olii totali: 0,8 - 1,4 ml/100g.

PRIDE OF RINGWOOD
(Australia)
Speziato, fruttato
Alfa acidi: 7 - 11,0%
Beta acidi: 4 - 8,0%
Olii totali: 1,21 ml/100g.

SORACHI ACE
(Giappone)
Fruttato, citrico, litchi, ginger, lemon grass, arance mature, coriandolo
Alfa acidi: 11,5 - 16,0%
Beta acidi: 6 - 7,5%
Olii totali: 1,5 - 3 ml/100g.

SOUTHERN STAR
(Sud Africa)
Pompelmo, ginger, prezzemolo, albicocca, sedano
Alfa acidi: 12 - 14%
Beta acidi: 4,8 - 5,2%
Olii totali: 1,6 ml/100g.

SOVEREIGN
(Gran Bretagna)
Floreale, erbaceo, menta, tè verde, vaniglia
Alfa acidi: 4,5 - 6,5%
Beta acidi: 2,1 - 3,1%

Olii totali: 0,6 - 1 ml/100g.

SUMMIT™ (USA)
Mandarino, uva spina, semi d'anice, aglio, speziato
Alfa acidi: 16 - 18%
Beta acidi: 3,3 - 4,3%
Olii totali: 1,5 - 3 ml/100g.

SUPER PRIDE
(Australia)
Curry, cioccolata, speziato, maggiorana, resina, speziato, citrico
Alfa acidi: 13,5 - 15%
Beta acidi: 6,4 - 6,9%
Olii totali: 2,1 - 2,6 ml/100g.

WARRIOR® (USA)
Citrico, speziato, té, lemon grass. cioccolato, maggiorana, cetriolini
Alfa acidi: 14,5 - 18%
Beta acidi: 4,3 - 6%
Olii totali: 1 - 2 ml/100g.

YAKIMA CLUSTER (USA)
Terroso, floreale, frutta dolce
Alfa acidi: 4,4 - 9,8%
Beta acidi: 3 - 6,1%
Olii totali: 0,24 - 0,90 ml/100g.

ZEUS (USA)
Citrico dolce, erbaceo
Alfa acidi: 13 - 17,5%
Beta acidi: 4,5 - 6,5%
Olii totali: 2,4 - 4,5 ml/100g.

LUPPOLI DA AROMA

AHTANUM™ (USA)
Fiore di sambuco, gelsomino, mela, geranio, pompelmo
Alfa acidi: 4 - 6,3%
Beta acidi: 5 - 6,5%
Olii totali: 0,8 - 1,2 ml/100g.

AMARILLO (USA)
Arancia, pesca, melone, albicocca, pompelmo, tè nero con limone
Alfa acidi: 8 - 11,0%
Beta acidi: 6 - 7,0%
Olii totali: 1,5 - 1,9 ml/100g.

AMETHYST (Repubblica Ceca)
Terroso, citrico, speziato
Alfa acidi: 2 - 6%
Beta acidi: 7 - 8%
Olii totali: 0,4 - 1ml/100g.

ARAMIS (USA)
Dolce, speziato, erbaceo, citrico
Alfa acidi: 7,9 - 8,3%
Beta acidi: 3,8 - 4,5%
Olii totali: 1,2 - 1,6 ml/100g.

BOADICEA (Gran Bretagna)
Prugna, frutta secca, pan di zenzero, floreale, frutta matura
Alfa acidi: 7 - 10%
Beta acidi: 3 - 4%
Olii totali: 1,4 - 2ml/100g.

BOR (USA)
Floreale
Alfa acidi: 2 - 3%
Beta acidi: 3 - 4%
Olii totali: 0,65ml/100g.

BRAMLING CROSS
(Gran Bretagna)
Crisantemo, uva spina, caramello, vaniglia
Alfa acidi: 5 - 7%
Beta acidi: 2 - 3,5%
Olii totali: 0,7 - 1ml/100g.

CANADIAN REDVINE
(Canada)
Ciliegia, buccia di pompelmo
Alfa acidi: 5%
Beta acidi: 5 - 6%
Olii totali: 11,2ml/100g.

CASCADE
(Australia)
Fruttato, citrico, erbaceo, mora, litchi, pompelmo
Alfa acidi: 4 - 6,3%
Beta acidi: 5-6,5%
Olii totali: 0,8 - 1,2ml/100g.

CRYSTAL (USA)
Albicocca, lime, frutto della passione, lemon grass
Alfa acidi: 2,8 - 4,4%
Beta acidi: 5,8 - 7%
Olii totali: 0,8ml/100g.

DANA (Slovenia)
Floreale, citrico, arancia, aglio selvatico, ginepro, pera, timo limone
Alfa acidi: 11,0 - 16,0%
Beta acidi: 4,0 - 6,0%
Olii totali: 2,4 - 3,9 ml/100g.

EAST KENT GOLDING
(Gran Bretagna)

Speziato, citrico, terroso, pan di zenzero, carciofo, lavanda, miele, timo
Alfa acidi: 5 - 6%
Beta acidi: 2 - 3%
Olii totali: 0,8ml/100g.

EL DORADO® (USA)
Tropicale, limone, vaniglia
Alfa acidi: 13 - 17%
Beta acidi: 7 - 8%
Olii totali: 2,5 - 3,3ml/100g.

ELLA (Australia)
Citrico, lavanda, olio di bergamotto, tropicale, pompelmo, anice stellato
Alfa acidi: 13,3 - 16,3%
Beta acidi: 4,8 - 7,8%
Olii totali: 2,4 - 3,4ml/100g.

EQUINOX (USA)
Citrico, papaya, mela, pepe verde
Alfa acidi: 14,5 - 15,5%
Beta acidi: 4,5 - 5,5%
Olii totali: 2,5 - 4,5ml/100g.

FUGGLE (Gran Bretagna)
Té verde, Vermouth, curry, sedano rapa, fieno
Alfa acidi: 2,4 - 6,1%
Beta acidi: 2,1 - 2,2%
Olii totali: 0,4 - 0,8ml/100g.

FUGGLE (USA)
Erbaceo, terroso, menta
Alfa acidi: 4 - 5,5%
Beta acidi: 1,5 - 2%
Olii totali: 0,7 - 1,4ml/100g.

GOLDING (Gran Bretagna)
Speziato, terroso, erbaceo
Alfa acidi: 4 - 7%
Beta acidi: 2 - 3%
Olii totali: 0,6 - 1ml/100g.

GOLDING (USA)
Fruttato, erbaceo
Alfa acidi: 4 - 7%
Beta acidi: 2 - 3%
Olii totali: 0,4 - 1ml/100g.

HALLERTAU (Germania)
Floreale, speziato - luppolo nobile
Alfa acidi: 3,5%
Beta acidi: 3,5 - 4,5%
Olii totali: 0,6 - 1,2ml/100g.

HALLERTAU (Nuova Zelanda)
Lime, floreale
Alfa acidi: 7 - 9%
Beta acidi: 5,8 - 8,5%
Olii totali: 0,9 - 1,1ml/100g.

HALLERTAU (USA)
Floreale, speziato
Alfa acidi: 3,5 - 5,5%
Beta acidi: 3,5 - 5,5%
Olii totali: 0,6 - 1ml/100g.

HALLERTAU BLANC (Germania)
Pompelmo, fiore di sambuco, vino bianco, lemon grass
Alfa acidi: 9 - 12%
Beta acidi: 4,5 - 6%
Olii totali: 0,8 - 1,5ml/100g.

HALLERTAUER MITTELFRÜHER
(Germania)
Citrico, mora, semi d’anice, bergamotto, liquirizia, speziato, erboso, té
Alfa acidi: 3 - 5,5%
Beta acidi: 3 - 5%
Olii totali: 0,7 - 1,3ml/100g.

HALLERTAUER TRADITION
(Germania)
Té, speziato, lavanda, arancia
Alfa acidi: 4,6 - 7%
Beta acidi: 4 - 5%
Olii totali: 0,9 - 1,9ml/100g.

HERSBRUCKER (Germania)
Speziato, fieno, arancia, tabacco
Alfa acidi: 2 - 5%
Beta acidi: 4 - 6%
Olii totali: 0,5 - 1,3ml/100g.

HÜLL MELON (Germania)
Melone, frutti tropicali, arancia, vaniglia, semi d’anice, fragole selvatiche
Alfa acidi: 6,9 - 7,5%
Beta acidi: 7,3 - 7,9%
Olii totali: 0,8ml/100g.

IVANHOE (USA)
Agrumi, pino, floreale, erbaceo
Alfa acidi: 7,3 - 8%
Beta acidi: 4,6%
Olii totali: ? ml/100g.

KOHATU® (Nuova Zelanda)
Frutti tropicali e aghi di pino
Alfa acidi: 6,8%

Beta acidi: 4 - 6%
Olii totali: 0,1 - 1ml/100g.

LIBERTY (USA)
Erbaceo, speziato, rosa
Alfa acidi: 3 - 6%
Beta acidi: 3,5%
Olii totali: 1,3ml/100g.

LUBELSKI (Polonia)
Té, limone, floreale
Alfa acidi: 3,5 - 5%
Beta acidi: 2,5 - 4%
Olii totali: 0,5 - 1,2ml/100g.

MANDARINA BAVARIA
(Germania)
Mandarino, uva spina, lime, fragola, ananas
Alfa acidi: 8,5 - 10,5%
Beta acidi: 5 - 6,5%
Olii totali: 2ml/100g.

MOTUEKA (Nuova Zelanda)
Frutti tropicali, citrico
Alfa acidi: 6,5 - 8,5%
Beta acidi: 5 - 5,5%
Olii totali: 0,8ml/100g.

MOUNT HOOD (USA)
Milele, té al limone, floreale, erbaceo, dragoncello
Alfa acidi: 4 - 8%
Beta acidi: 5 - 5,5%
Olii totali: 1 - 1,7ml/100g.

MOUNT RAINIER (USA)

Erba, cedro, limone, té
Alfa acidi: 5 - 8,1%
Beta acidi: 5 - 7%
Olii totali: ? ml/100g.

OLYMPIC (USA)
Speziato, citrico
Alfa acidi: 10,6 - 13,8%
Beta acidi: 3,8 - 6,1%
Olii totali: 0,8 - 2,5 ml/100g.

PACIFIC JADE (Nuova Zelanda)
Citrico, limone, pepe
Alfa acidi: 12 - 14%
Beta acidi: 7 - 8%
Olii totali: 1,4ml/100g.

PACIFICA (Nuova Zelanda)
Citrico, speziato, arancia, floreale
Alfa acidi: 5 - 6%
Beta acidi: 6%
Olii totali: 1ml/100g.

PALISADE® (USA)
Arancia, albicocca, frutto della passione, yogurt
Alfa acidi: 5,5 - 9,5%
Beta acidi: 6 - 8%
Olii totali: 1,4 - 1,6ml/100g.

PREMIANT (Repubblica Ceca)
Cioccolato, lavanda, lemon grass, frutto della passione, gelsomino, lavanda
Alfa acidi: 8 - 12,5%
Beta acidi: 4,5 - 8%
Olii totali: 1,1 - 1,8ml/100g.

PROGRESS (USA)
Speziato, ribes
Alfa acidi: 6 - 7,5%
Beta acidi: 2 - 3,3%
Olii totali: 0,5 - 1,2ml/100g.

RECORD (Belgio)
Fruttato
Alfa acidi: 7 - 12%
Beta acidi: 4 - 8%
Olii totali: 1,8ml/100g.

RIWAKA
(Nuova Zelanda)
Pompelmo, frutto della passione, kumquat
Alfa acidi: 4,5 - 6,5%
Beta acidi: 4 - 5%
Olii totali: 0,8ml/100g.

SAAZ (Repubblica Ceca)
Speziato, floreale - luppolo nobile
Alfa acidi: 2,5 - 4,5%
Beta acidi: 4 - 6%
Olii totali: 0,4 - 0,8ml/100g.

SAAZ (US)
Speziato, erbaceo, terroso
Alfa acidi: 3 - 4,5%
Beta acidi: 3 - 4,5%
Olii totali: 0,5 - 1ml/100g.

SANTIAM (USA)
Speziato, erbaceo, floreale
Alfa acidi: 5 - 8%
Beta acidi: 5,3 - 8,5%

Olii totali: 1,3 - 1,7 ml/100g.

SAPHIR (Germania)
Citrico, floreale, speziato
Alfa acidi: 2 - 4,5%
Beta acidi: 4 - 7%
Olii totali: 0,8 - 1,4ml/100g.

SHINSHUWASE
(Giappone)
Limone
Alfa acidi: 4,7 - 8,3%
Beta acidi: 4 - 6,1%
Olii totali: 0,4 - 0,9ml/100g.

SLÁDEK (Repubblica Ceca)
Pesca, pompelmo, fragola, frutto della passione, ribes nero
Alfa acidi: 4,5 - 8%
Beta acidi: 4 - -7%
Olii totali: 1 - 2ml/100g.

SPALT (Germania)
Terroso, speziato - Luppolo nobile
Alfa acidi: 2,5 - 5,7%
Beta acidi: 3 - 5%
Olii totali: 0,5 - 0,9ml/100g.

SPALTER SELECT
(Germania)
Speziato, floreale, erbaceo
Alfa acidi: 3 - 6,5%
Beta acidi: 2 - 5%
Olii totali: 0,5 - 1,2ml/100g.

STYRIAN GOLDING (Slovenia)

Limone, té verde, erbaceo
Alfa acidi: 2,8 - 6%
Beta acidi: 2 - 3%
Olii totali: 0,5 - 1ml/100g.

SUMMER (Australia)
Albicocca, melone, pesca, erbaceo
Alfa acidi: 5,6 - -6,4%
Beta acidi: 4,8 - 6,1%
Olii totali: 2,4 - 2ml/100g.

SUN (USA)
Erbaceo
Alfa acidi: 12- 16%
Beta acidi: 4,5 - 7%
Olii totali: ? ml/100g.

SUSSEX (Gran Bretagna)
Fruttato, frutti tropicali
Alfa acidi: 4,3 - 5,8%
Beta acidi: 2,4 - 3,2%
Olii totali: 0,4 - 0,6ml/100g.

SYLVA (Australia)
Legnoso
Alfa acidi: 5,6 - 7,3%
Beta acidi: 3 - 4,6%
Olii totali: 1 - 1,4ml/100g.

TAHOMA (USA)
Citrico, legnoso, speziato, limone, arancia, pompelmo, cedro
Alfa acidi: 7,2 - 8,2%
Beta acidi: 8,5 - 9,5%
Olii totali: 1 - 2ml/100g.

TETTNANGER (Germania)
Floreale, erbaceo, speziato - luppolo nobile
Alfa acidi: 3 - 5,8%
Beta acidi: 2,8 - 5,3%
Olii totali: 0,3 - 1ml/100g.

TOPAZ (Australia)
Speziato, mora, mirtillo, pompelmo, frutto della passione
Alfa acidi: 12,7 - 17,7%
Beta acidi: 6,4 - 7,9%
Olii totali: 1,7 - 2,2ml/100g.

TRISKEL (Francia)
Floreale, speziato, citrico
Alfa acidi: 8 - 9%
Beta acidi: 4 - 4,7%
Olii totali: 1,5 - 2ml/100g.

ULTRA (USA)
Speziato
Alfa acidi: 3 - 5%
Beta acidi: 3,6 - 5%
Olii totali: 0,8 - 1,2ml/100g.

VANGUARD (USA)
Speziato, erbaceo, legnoso, frutta tropicale, té, limone
Alfa acidi: 4,4 - 6%
Beta acidi: 6 - 7%
Olii totali: 0,9 - 1,2ml/100g.

WAI-ITI (Nuova Zelanda)
Citrico, fruttato
Alfa acidi: 2,5 - 3,5%
Beta acidi: 4,5 - 5,5%
Olii totali: 1,6ml/100g.

WHITBREAD GOLDING
(Gran Bretagna)
Erbaceo, melone, banana, albicocca, liquirizia
Alfa acidi: 5 - 7,5%
Beta acidi: 2,5 - 3,5%
Olii totali: 0,8 - 1,2ml/100g.

WILLAMETTE (USA)
Speziato, floreale, fruttato, citrico, incenso, sambuco, curry, caramello
Alfa acidi: 4 - 6%
Beta acidi: 3 - 4%
Olii totali: 1 - 1,5ml/100g.

ZLATAN (Repubblica Ceca)
Floreale
Alfa acidi: 5,2%
Beta acidi: 4,3%
Olii totali: ? ml/100g.

ZYTHOS® (USA)
Mandarino, pompelmo, pino, ananas
Alfa acidi: 10 - 12,5%
Beta acidi: 4,7 - 6,2%
Olii totali: 0,7 - 1,2ml/100g.

LUPPOLI DA AMARO E DA AROMA

AURORA (Slovenia)
Floreale, citrico, erbaceo, semi d’anice
Alfa acidi: 7,5 - 8,8%
Beta acidi: 3,3 - 5%
Olii totali: 0,8 - 1,4ml/100g.

AZACCA® (USA)
Mango, ananas, mandarino, pino

Alfa acidi: 14 - 16%
Beta acidi: 4 - 5,5%
Olii totali: 1,6 - 2,5ml/100g.

BELMA® (USA)
Arancia, melone, fragola, anans, pompelmo
Alfa acidi: 9 - 15%
Beta acidi: 4 - 8%
Olii totali: 1 - 2,5ml/100g.

BOBEK (Slovenia)
Floreale, pino, lime
Alfa acidi: 3 - 7%
Beta acidi: 4 - 7%
Olii totali: 0,7 - 4ml/100g.

BOUCLIER
(Gran Bretagna/Francia)
Erbaceo, speziato, citrico, floreale
Alfa acidi: 5,2 - 9%
Beta acidi: 2,4 - 3,3%
Olii totali: 1,1 - 1,6ml/100g.

BRAMLING CROSS (USA)
Pompelmo, uva spina, vaniglia
Alfa acidi: 5 - 7%
Beta acidi: 2 - 3,5%
Olii totali: 0,7 - 1ml/100g.

CALICROSS (Nuova Zelanda)
Floreale, fruttato, terroso
Alfa acidi: 5,8 - 7,9%
Beta acidi: 4 - 7,8%
Olii totali: 0,4 - 1,3ml/100g.

CALIENTE (USA)
Citrico, pesca, pino, mandarino
Alfa acidi: 15,3%
Beta acidi: 4,3%
Olii totali: 1,9ml/100g.

CASCADE (New Zealand)
Pompelmo, citrico, floreale
Alfa acidi: 6 - 8%
Beta acidi: 5 - 5,5%
Olii totali: ? ml/100g.

CASCADE (US)
Pompelmo, citrico,, erbaceo, mora, litchi
Alfa acidi: 4,5 - 7%
Beta acidi: 4,5 - 7%
Olii totali: 0,8 - 1,5ml/100g.

CASHMERE (USA)
Erbaceo, limone, lime, melone
Alfa acidi: 7,7 - 9,1%
Beta acidi: 3,3 - 7,1%
Olii totali: 1,2 - 1,4ml/100g.

CENTENNIAL (USA)
Limone, resinoso, vaniglia
Alfa acidi: 9,5 - 11,5%
Beta acidi: 3,5 - 4,5%
Olii totali: 0,8 - 2,3ml/100g.

CERERA/CELEIA
(Slovenia)
Lime, zenzero, té al limone, timo, menta piperita, erbaceo
Alfa acidi: 3 - 6,5%
Beta acidi: 2 - 3,3%

Olii totali: 1,5 - 3,6ml/100g.

CHALLENGER (USA)
Speziato, té verde, cedro
Alfa acidi: 5 - 9%
Beta acidi: 3 - 4%
Olii totali: 1 - 1,5ml/100g.

CHINOOK (USA)
Resinoso, albicocca, pompelmo
Alfa acidi: 12 - 14%
Beta acidi: 3 - 4%
Olii totali: 1,5 - 2,5ml/100g.

CITRA® (USA)
Speziato, gelsomino, uva spina, litchi, geranio
Alfa acidi: 11 - 13%
Beta acidi: 3,5 - 4,5%
Olii totali: 2,2 - 2,8ml/100g.

CLUSTER (US)
Fragola, té al limone, albicocca, pompelmo
Alfa acidi: 5,5 - 8,5%
Beta acidi: 4,5 - 5,5%
Olii totali: 0,4 - 0,8ml/100g.

COLUMBUS (USA)
Pepe, cipolla, citrico lieve, marzapane, lemongrass, vaniglia, curry, buccia d’arancia
Alfa acidi: 15 - 17%
Beta acidi: 4,5 - 5%
Olii totali: 2,5 - 3,5ml/100g.

DELTA (USA)
Speziato, terrorso, citrico, zenzero

Alfa acidi: 5,5 - 7%
Beta acidi: 5,5 - 7%
Olii totali: 0,5 - 1ml/100g.

DR RUDI (Nuova Zelanda)
Erbaceo, pino, citrico
Alfa acidi: 10 - 12%
Beta acidi: 7 - 8,5%
Olii totali: 1,3 -1,6ml/100g.

EUREKA! (USA)
Ribes nero, frutti scuri, erbaceo, pino
Alfa acidi: 17 - 19,9%
Beta acidi: 4,6 - 6%
Olii totali: 2,5 - 4,4ml/100g.

FalcONER'S FLIGHT® (USA)
Frutti tropicali, floreale, limone, pompelmo
Alfa acidi: 9,5 - 12%
Beta acidi: 4 - 5%
Olii totali: 1,6 - 4,6ml/100g.

FIRST GOLD (Gran Bretagna)
Mandarino, arancia, cannella, marmellata
Alfa acidi: 5,6 - 9,3%
Beta acidi: 2,3 - 4,1%
Olii totali: 0,7 - 1,5ml/100g.

GALAXY® (Australia)
Citrico, pesca, frutto della passione
Alfa acidi: 11 - 16%
Beta acidi: 5 - 6,9%
Olii totali: 3 - 5ml/100g.

GLACIER (USA)

Erbaceo, legnoso, citrico
Alfa acidi: 3,3 - 9,7%
Beta acidi: 5,4 - 10%
Olii totali: 0,7 - 1,6ml/100g.

GOLDINGS (Nuova Zelanda)
Floreale
Alfa acidi: 4 - 4,2%
Beta acidi: 4,6 - 4,8%
Olii totali: 0,3ml/100g.

GREEN BULLET (Nuova Zelanda)
Resinoso, fruttato
Alfa acidi: 11 - 15%
Beta acidi: 2,9 - 7%
Olii totali: 0,4 - 1,1ml/100g.

HALLERTAUER TAURUS
(Germania)
Speziato, ribes, pepe, lime
Alfa acidi: 12 - 17%
Beta acidi: 4 - 6%
Olii totali: 0,9 - 1,4ml/100g.

HERALD
Gran Bretagna)
Arancia, pompelmo
Alfa acidi: 11,9 - 12,8%
Beta acidi: 4,8 - 5,5%
Olii totali: 1 - 1,9ml/100g.

HERKULES (Germania)
Speziato, resinoso, pepe, arancia, melone di melata
Alfa acidi: 12 - 17%
Beta acidi: 4 - 5,5%

Olii totali: 1,4 - 2,4ml/100g.

HORIZON (USA)
Floreale, citrico, speziato
Alfa acidi: 10 - 14%
Beta acidi: 6 - 8,5%
Olii totali: 5 - 2,5ml/100g.

KIRIN II (Giappone)
Citrico
Alfa acidi: 8%
Beta acidi: 6,4%
Olii totali: 1,1ml/100g.

MARYNKA (Polonia)
Semi d'anice, uva, limone
Alfa acidi: 9 - 12%
Beta acidi: 0,2 - 13%
Olii totali: 1,8 - 2,2ml/100g.

MELBA (Australia)
Frutto della passione, uva, citrico
Alfa acidi: 7 - 10%
Beta acidi: 2,5 - 5%
Olii totali: 2 - 4 ml/100g.

HALLERTAUER MERKUR
(Germania)
Citrico, menta, ananas
Alfa acidi: 12 - 16,2%
Beta acidi: 5 - 7,3%
Olii totali: 2,6 - 3 ml/100g.

MOSAIC® (USA)
Frutto della passione, pompelmo, pera, uva spina, mandarino, lime, pesca

Alfa acidi: 7 - 10%
Beta acidi: 2,5 - 5%
Olii totali: 2 - 4ml/100g.

MULTIHEAD (USA)
Floreale, citrico, frutta dolce
Alfa acidi: 3,5 - 5,5%
Beta acidi: 5,5 - 8%
Olii totali: 0,5 - 1,5ml/100g.

NELSON SAUVIN (Nuova Zelanda)
Vino bianco, fruttato, uva, uva spina
Alfa acidi: 12 - 14%
Beta acidi: 6 -8%
Olii totali: 1,1 - 1,5ml/100g.

NORTHDOWN (Gran Bretagna)
Speziato, floreale, pino
Alfa acidi: 6 - 10%
Beta acidi: 4,5 - 6,5%
Olii totali: 1,2-2,2ml/100g.

NORTHERN BREWER (Germania)
Erbaceo, speziato, lime, pino, menta, legno
Alfa acidi: 6 - 10%
Beta acidi: 3- 5%
Olii totali: 1 - 1,6ml/100g.

NORTHERN BREWER
(Gran Bretagna)
Menta, resinoso
Alfa acidi: 9,5%
Beta acidi: 4%
Olii totali: 1,6ml/100g.

NORTHERN BREWER
(USA)
Legnoso, erbaceo, pepe
Alfa acidi: 8 - 10%
Beta acidi: 3 - 5%
Olii totali: 1,5 - 2ml/100g.

NUGGET (USA)
Resinoso, floreale, ananas
Alfa acidi: 11 - 14%
Beta acidi: 4 - 6%
Olii totali: 1,5 - 3ml/100g.

OPAL (USA)
Erbaceo, pepe, semi di anice
Alfa acidi: 5 - 8%
Beta acidi: 3,5 - 5,5%
Olii totali: 8 - 1,3ml/100g.

ORBIT (Nuova Zelanda)
Frutto della passione
Alfa acidi: 4 - 6%
Beta acidi: 4 - 6%
Olii totali: 1,5ml/100g.

PERLE (Germania)
Paglia, miele, albicocca, citrico, speziato, té, pepe
Alfa acidi: 4 - 9%
Beta acidi: 2,5 - 4,5%
Olii totali: 0,5 - 1,5ml/100g.

PERLE (USA)
Speziato
Alfa acidi: 6 - 10%
Beta acidi: 3 - 5%

Olii totali: 0,7 - 1,2ml/100g.

PHOENIX (Gran Bretagna)
Speziato, pino, cioccolato, melassa
Alfa acidi: 8,5 - 13,5%
Beta acidi: 3,3 - 5,5%
Olii totali: 1,2 - 3ml/100g.

PILGRIM (Gran Bretagna)
Speziato, citrico, pera
Alfa acidi: 9 - 13%
Beta acidi: 4,5 - 5%
Olii totali: 1,2 - 1,8ml/100g.

PIONEER (Gran Bretagna)
Citrico, erbaceo, limone, pompelmo, cedro
Alfa acidi: 8 - 10%
Beta acidi: 3,5 - 4%
Olii totali: 1 -1,8ml/100g.

POLARIS (Germania)
Floreale, speziato, fruttato, pino, menta
Alfa acidi: 18 - 23%
Beta acidi: 4,5 - 6%
Olii totali: 4 - 5ml/100g.

PRIDE OF RINGWOOD (Australia)
Fruttato, citrico, erbaceo, cedro
Alfa acidi: 7 - 10%
Beta acidi: 4 - 6%
Olii totali: 1 - 2ml/100g.

RAKAU (Nuova Zelanda)
Fruttato, albicocca
Alfa acidi: 6 - 11%

Beta acidi: 2,6 - 4,8%
Olii totali: 1,2 -2,2ml/100g.

SIMCOE® (USA)
Citrico, terroso, erbaceo, pompelmo, pino
Alfa acidi: 12 - 14%
Beta acidi: 4 - 5%
Olii totali: 2 - 2,5ml/100g.

SMARAGD (Germania)
Fruttato, floreale, terroso, erbaceo
Alfa acidi: 4 - 6%
Beta acidi: 3,5 - 5,5%
Olii totali: 0,7 - 1,7ml/100g.

SOUTHERN CROSS
(Nuova Zelanda)
Buccia di limone, aghi di pino
Alfa acidi: 13 - 14%
Beta acidi: 6 - 7%
Olii totali: 1,6ml/100g.

SOUTHERN PROMISE (Slovenia)
Legnoso, terroso
Alfa acidi: 9,5 - 11,5%
Beta acidi: 3,6 - 5,4%
Olii totali: 0,7ml/100g.

Sterling (USA)
Speziato, citrico, erbaceo
Alfa acidi: 4,5 - 9%
Beta acidi: 4 - 6%
Olii totali: 0,6 - 1,9ml/100g.

STICKLEBRACT (Nuova Zelanda)

Citrico, pino
Alfa acidi: 3 - 14,2%
Beta acidi: 7,5 - 8,5%
Olii totali: 0,7 - 1,7ml/100g.

STYRIAN GOLD (Slovenia)
Miele, origano, basilico, ortica, fieno
Alfa acidi: 3,5 - 6,5%
Beta acidi: 3,5 - 5,9%
Olii totali: 1,3 - 2,3ml/100g.

STYRIAN WOLF (Slovenia)
Floreale, mango, sambuco
Alfa acidi: 10 - 18,5%
Beta acidi: 5 - 6%
Olii totali: 2,2 - 3,6ml/100g.

TARGET (Gran Bretagna)
Erbaceo, floreale, citrico, mandarino
Alfa acidi: 8 - 13%
Beta acidi: 4,5 - 5,5%
Olii totali: 1,2 - 1,4ml/100g.

TETTNANGER (USA)
Floreale, speziato
Alfa acidi: 4 - 5%
Beta acidi: 3 - 4,5%
Olii totali: 0,4 - 0,8ml/100g.

VIC SECRET (Australia)
Frutti tropicali, erbaceo, pino, ananas, frutto della passione
Alfa acidi: 14 - 17%
Beta acidi: 6,1 - 7,8%
Olii totali: 2,2 - 2,8ml/100g.

VITAL (Repubblica Ceca)
Banana, frutta dolce, ananas, menta piperita
Alfa acidi: 12 - 16%
Beta acidi: 6 - 10%
Olii totali: 1,5 - 2,5ml/100g.

WAIMEA (Nuova Zelanda)
Citrico, pino
Alfa acidi: 16 - 19%
Beta acidi: 7 - 9%
Olii totali: 2,1ml/100g.

WAKATU (Nuova Zelanda)
Floreale, lime
Alfa acidi: 6,5 - 8,5%
Beta acidi: 8,5%
Olii totali: 1ml/100g.

YAKIMA GOLD (USA)
Uva, buccia di limone
Alfa acidi: 8,8 - 10,5%
Beta acidi: 4,3 - 5%
Olii totali: 1,9 - 2,3ml/100g.

BIBLIOGRAFIA

R.Mosher, *Degustare le birre - seconda edizione*, Edizioni LSWR, 2017

R. Daniels, *Progettare grandi birre*, Edizioni LSWR, 2016

M. Jackson, *Michael Jackson's Beer Companion*, Philadephia: Running Press. 1993

K. D. Zastrow, *History of Brewing*, Chicago: Siebel Institute of Technology, 1995

G. Vaccarini, *Il Manuale della birra*, Ulrico Hoepli Editore, 2015

M. Zamorani Alzetta, *Il grande racconto della birra*, Antonio Vallardi Editore, 2017

M.G. De Rubeis, *Birra nella Storia*, I Doni delle Muse, 2017

L. K. Dabove, *La birra non esiste,* Altreconomia, 2015

D. Bertinotti, M.Galati, *Servire la birra*, Edizioni LSWR, 2017

J. Palmer, C. Kaminski, *Gli ingredienti della birra: l'acqua*, Edizioni LSWR, 2017

J. Mallet, *Gli ingredienti della birra: il malto*, Edizioni LSWR, 2016

S. Hieronymus, *Gli ingredienti della birra: il luppolo*, Edizioni LSWR, 2016

C. White, J. Zainasheff, *Gli ingredienti della birra: il lievito*, Edizioni LSWR, 2016

INDICE RICETTE

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI

Pollo alla diavola marinato nella Pils e speziato
Polpette di vitello alla Belgian Ale
Polpo cotto in Helles su crema di cannellini
Scottadito d’agnello marinate nella Porter
Straccetti di maiale alla APA con peperoni e zenzero
Stufato di manzo e cipolle con Tripel e Lambic

CONTORNI

Finocchi gratinati con American Lager*
Indivia belga caramellata con Bitter*

DESSERT

Crema al mascarpone e cacao con Irish Red Ale*
Pane perduto alla Wee Heavy con lamponi*

*vegetariano

Ringraziamenti

Ringrazio Giovanni Hoepli ed Eugenio Franti per aver creduto nel progetto, e Giulia Galimberti per avermi seguito dall'inizio.
Aldo Cami di Telkì Milano (www.telkimilano.com) per avermi fornito i loro prodotti senza i quali non avrei potuto realizzare le foto da me immaginate.
Sebastiano Colorio e Diego Romero per i contributi grafici.
Antonio Roberto Bicego per i preziosi insegnamenti.
Fabio Santarelli de *il Mondo della Birra*
e Massimo Prandi de *il Giornale della Birra* (www.giornaledellabirra.it).
Manuela Papotti, Stefania Spinelli, Alessandra Barenghi, Davide de Cesare, Marco Sutti e Lorena Manelli per il costante sostegno.
E soprattutto ringrazio Marco Maitti per aver lavorato con me a "crematoria" (lui sa di cosa parlo) senza mai lamentarsi.

Finito di stampare nel mese di ottobre 2019
da Grafiĉki zavod Hrvatske d.o.o., Zagreb

Printed in Croatia

CIRCA L’AUTORE

Jacopo Gatto, classe 1977, dopo gli studi in comunicazione fonda lo Tsunami Sound Studio di Milano insieme alla sua band “Nuvola Neshua”, attiva negli anni Novanta, per poi dedicarsi alla scrittura lavorando come copywriter, autore e web editor fino ad approdare all’Ordine dei Giornalisti nel 2009.

Autore degli ebook *In una piccola galassia ai confini dell’universo* e *Taumaturgia*, sceglie nel 2017 di seguire la sua principale passione, la birra, e consegue un diploma da Artigiano Birraio all’Accademia Dieffe di Padova. Da allora ha collaborato con diverse testate tra cui “GQ Italia”, “Giornale della Birra” e “La Prova del Cuoco Magazine”, dove è stato responsabile della rubrica sugli stili di birra e sul loro utilizzo in cucina.

INFORMAZIONI SUL LIBRO